Seix Barral Los Tres Mundos *Ensayo*

Marco Avilés

De dónde venimos los cholos

Seix Barral Los Tres Mundos *Ensayo*

Marco Avilés

DE DÓNDE VENIMOS LOS CHOLOS

Creditos

Para Annie, mi cholita de Maine.

En mi habitación, el mundo está más allá de mi comprensión.
Pero cuando camino veo que se trata de tres o cuatro colinas y una nube.

WALLACE STEVENS

Índice

Abancay
Chumbivilcas
Churubamba
Río Camisea
Carancas
El Dorado
Iquitos
Huayana
Lima
Agradecimientos

Abancay

13° 38’ 20” latitud Sur
72° 53’ 35.12 longitud Oeste

2 378 metros sobre el nivel del mar

Papá conduce el carro a través de una montaña. Ha bebido. Mamá lo reprende. Yo tengo dos años y, en la siguiente imagen, estoy sentado en una roca al filo del barranco observando a mis dos padres. Él está parado en medio del camino, su ropa cubierta en polvo, el rostro regado en sangre, la mirada perdida, el gesto de quien quiere gritar y no puede. El carro está hecho añicos al fondo del precipicio, y entre los fierros está ella, su cuerpo inmóvil, como si durmiera. Ese es mi primer recuerdo.

Nos mudamos a Lima después del accidente, y dejamos sepultada nuestra historia anterior, en esa pequeña ciudad de los Andes llamada Abancay, donde hasta entonces vivíamos. Mis hermanas, que no estuvieron en el carro ese día, me criaron. Mi padre dejó de beber. Nunca se volvió a casar.

Eran los años ochenta, en el Perú, y millones de personas abandonaban las provincias y se refugiaban en la capital. La guerra producía muertos, heridos y migrantes. Nosotros no nos marchamos por ese motivo, pero nos instalamos en un barrio popular cuyos vecinos llegaban desde todos los rincones del país. Ser de provincias, en la Lima de esos años, te tatuaba con un estigma: los provincianos creábamos barriadas en los cerros, nos adueñábamos de las calles para vender baratijas y, por supuesto, éramos terroristas. En las escuelas, los niños vejaban a los serranos. Les llamaban *cholos*, *alpacas*, *cochinos*. Si eras de provincias y no se te notaba mucho en la cara o en la manera de hablar, quizá podías ocultar la verdad sobre tu origen y aparentar que eras de la ciudad. Seguí este camino durante mucho tiempo: me escondí.

El accidente nos volvió una familia esencialmente pobre. Mi padre había sido un profesional próspero en Abancay, pero tuvo que liquidar sus negocios para pagar su tratamiento médico y nuestra mudanza. Con el dinero que le quedaba construyó una casita de ladrillos muy parecida a las otras del barrio: piso de cemento, paredes sin pintar, columnas inconclusas. El dinero no alcanzaba para instalar ventanas en la cocina; sin embargo, nos dábamos el lujo de tener empleadas a tiempo completo o *cama adentro*. Se trataba, por lo general, de una adolescente de provincias, que hablaba mal el español y que trabajaba en casa mientras intentaba terminar la primaria en la escuela nocturna.

Su habitación era un baño auxiliar que nunca funcionó y donde apenas cabía un catre plegable. La empleada tenía que hacer las compras, cocinar, limpiar las habitaciones, lavar la ropa. Su trabajo no era sencillo: en casa éramos cinco y no teníamos lavadora.

La familia se encariñó con varias de esas muchachas. Mi padre les aumentaba el sueldo. Mis hermanas les daban regalos en sus cumpleaños. Pero el afecto tenía límites estrictos. La empleada no podía sentarse en el comedor. Su lugar estaba en la cocina, donde no había una mesa, y ella debía comer de pie. Tampoco podía sentarse en los sofás de la sala. Si quería ver la telenovela, tenía que jalar una silla y mirar el programa desde un rincón, incluso cuando no había nadie en casa.

Un día encontré a una de mis hermanas y a la empleada conversando como amigas en el sofá de la sala. Yo tenía unos seis años y, aunque no entendía nada de la vida, sabía que algo no estaba bien. Fui donde la muchacha y la empujé. Ella esquivó mis manos y no me hizo caso. Volví a la carga. Empujé con ahínco una y otra vez, enojado hasta las lágrimas, hasta que, por fin, ella se puso de pie y se marchó. Aquella reacción debió saberme a victoria: yo era el pequeño soldado de las normas de la casa.

Ahora intento recordar el rostro de ese niño que fui y me pregunto: ¿Por qué me comportaba de esa manera?

* * *

Muchos años después, voy al trabajo en un autobús, cuando escucho el siguiente diálogo:

—Permiso, por favor. Bajo en la siguiente estación. Muévanse.
—No hay sitio, señora. ¿Adónde me muevo?

—No sé. Deberías pensar en eso antes de pararte en la puerta.
—Usted debería pensar en que el bus está lleno antes de sentarse tan lejos de la puerta.

—Muévete y no seas malcriado.

—Ya no grite.

La mujer luce molesta. Cuando por fin llega a la puerta, mira a su interlocutor con el odio que se reserva a un enemigo.

—Qué te voy a enseñar de valores a ti, malcriado —le regaña y enseguida alza la voz—. Negro de miércoles.

El hombre no contesta. Baja la mirada. Se pone rojo de la

vergüenza. Debe tener unos treinta años y viste como oficinista: pantalón café, camisa celeste, chaleco azul. Su piel es de un tono marrón caoba, como la de los nativos de la costa norte del país. No es negro. Es un cholo oscuro. La mujer parece una secretaria madura: traje, cartera y aire de importancia. Tiene el cabello teñido de rubio, con esa textura chamuscada que confieren los tratamientos de decoloración. Es una chola blanca.

Los demás pasajeros parecen ensimismados en su cotidiana tragedia de llegar tarde adonde deben llegar. Nadie interviene en la conversación aunque la onda expansiva de la disputa crea una energía incómoda que impacta los rostros de los testigos. Todos parecemos debatir mentalmente con nuestros propios demonios: ¿Soy blanco? ¿Soy negro? ¿Soy marrón? ¿Soy cholo? ¿Qué soy?

* * *

Soy cholo. Con cierta luz, tiro para blanco, pero soy cholo al fin y al cabo. Nací en los Andes y viví allí hasta los dos años. Mis abuelos, mis padres y mis hermanas mayores hablaban quechua con fluidez. Jamás conté esto en mi escuela, pues cualquiera que viniera de los Andes se convertía en una víctima potencial. Los cholos blanquiñosos nos camuflábamos. Los cholos oscuros sufrían. Serrano de mierda —les decían—. Alpaca conchetumadre. Báñate, indio apestoso. Hueles a queso. Comequeso. Vicuña. Vicuñita. Me da pena tu vida, serrano. Eso no se quita con nada. Yo tengo malas notas pero puedo estudiar. Tú eres un serrano. Se-rra-no. ¿Me entiendes? Cómo vas a cambiar eso, ah, huevón. Añañáu. ¿Qué? ¿Te pones a llorar como mariquita? ¿O sea que eres serrano y encima cabro? Puta, yo que tú me suicido.

Cochachi era cholo hasta la punta del cabello. Lo tenía grueso como un erizo. Su español andino estaba marcado por erres notorias como montañas. Y, acaso porque el quechua había sido su primer idioma, confundía la *e* con la *i*. *Lo olvidé* se convertía, por ejemplo, en *Lo olvidí*. Cochachi era tímido y nervioso, y estoy seguro de que todo lo que deseaba en la vida era pasar inadvertido. Los apodos lo volvieron célebre. *Pachamanca*, le decíamos en referencia a ese plato andino que se cocina bajo tierra. *Torreja*, *Cachanga*, *Añañáu*.

Cochachi no sabía defenderse. Cargaba su mochila a todos

lados para evitar que los demás la destruyeran. Una vez la dejó en el salón, y alguien la arrojó por la ventana a la azotea de una casa. Si traía un sándwich, los malhechores encontraban la manera de sazonarlo con goma. Él era un mártir en el sentido cristiano: resistía con honor todas las vejaciones. *Pachamanca de mierda. Serrano huevón. Ven para acá, oye, cabeza de tuna*. Y Cochachi venía. Varias veces lo vi llorar. La cabeza gacha. Caminaba deprisa raspando las paredes. Era difícil advertir lo que expresaba su mirada.

No recuerdo si llegó a graduarse en mi promoción o si se marchó a otra escuela para terminar la secundaria. Lo encontré de casualidad muchos años después, en la época de la universidad. Cochachi estaba sentado en una sala de la Biblioteca Nacional. No había cambiado mucho. Su cabello era el mismo pajar rebelde. Me acerqué para saludarlo. Cochachi copiaba frases desde un diccionario etimológico hacía un cuaderno rayado y forrado con plástico. Manejaba con destreza maniática cuatro colores de lapiceros: azul para los textos, rojo para los signos de puntuación, negro para los títulos, verde para resaltar las palabras importantes. Tuve un repentino *flashback*. Las carpetas del colegio. Los lapiceros de colores que algunos chicos se empeñaban en usar y que otros nos empeñábamos en lanzar a través de las ventanas.

—Cochachi —susurré parándome al costado.

Cochachi continuó escribiendo.

—Cochachi —repetí—, compadre.

No mostraba intenciones de dejar sus libros.

—Cochachi, ¿te acuerdas de mí? —insistí tocándole un hombro. Entonces levantó la cabeza. Sus ojos hervían de rencor. Era la mirada de alguien que odia sin miedo a ocultarlo.

—Lárgate de aquí —exclamó.

Cerró su cuaderno y empuñó el lapicero rojo como un cuchillo. —Lárgate, imbécil.

El silencio de la sala era denso como el de una misa. Cada quien parecía concentrado en sus problemas. Obedecí. Ya en la calle, me detuve a tomar agua en una tienda, y recordé los años de colegio, ese infierno al que el cholo Cochachi había sobrevivido.

* * *

Mis abuelos maternos eran una pareja de cholos blancos. Tenían una hacienda, una montaña, parte de un río. Todo lo que se hallaba en su territorio les pertenecía, incluidos los indios. Los indios, *sus* indios, no tenían nada. Vivían para trabajar las chacras. Parecían esclavos. Mi padre solía contarme historias sobre ese mundo antiguo, donde conoció a mamá. Mi bisabuela, por ejemplo, era una viuda de carácter fuerte que recorría sus propiedades resguardada por un séquito de indios desnudos. La cargaban en andas como a una reina medieval. Cuando llegaba la hora del almuerzo, ella bajaba a tierra por un momento. Un indio se arrodillaba como una silla, otro se reclinaba como una mesa, y mi bisabuela comía usando a esas personas como si fueran muebles.

Un mundo así no podía terminar bien. El Gobierno militar de los años sesenta castigó a los hacendados quitándoles sus tierras y se las entregó a los indios. Algunos señores intentaron retener sus propiedades a balazos. Mi abuelo materno no fue uno de ellos. Era un hombre culto, adicto a la lectura. Antes de marcharse, mandó abrir un hoyo inmenso en la tierra y ocultó allí su fortuna personal: miles de libros antiguos que habían pasado de generación en generación. Él tenía la ilusión de volver y recuperarlos pero jamás lo consiguió. Lejos de su tierra, en un mundo con otras reglas, se volvió loco.

Creí que esta era una leyenda familiar adornada por el talento fabulador de mi padre hasta la noche en que hablé con una de sus protagonistas. Mi tía Yony era una niña pequeña cuando su padre enterró la biblioteca. Ahora tenía sesenta años y vivía en un barrio residencial de Lima con muchos parques y automóviles modernos estacionados en la orilla de las calles. Yony tiene los ojos verdes, el cabello negro ensortijado y habla con el acento elegante del Cusco. Después de confirmar la historia, abrió un armario de madera y extrajo dos volúmenes de tapas de cuero, tan viejos y apolillados que temí que se deshicieran entre sus dedos. Pasó las hojas con cuidado. El primero era una edición de los *Salmos* y no tenía fecha. El segundo se llamaba *Recreación filosófica o Diálogo sobre la filosofía racional para instrucción de personas curiosas que no frecuentaron las aulas*, y fue impreso en 1787, cuando el Perú no era el Perú sino una provincia más de España. Mi tía Yony, niña traviesa, había tomado esos volúmenes antes de dejar la hacienda, y ahora, medio siglo después, me

permitió tocarlos. Los acaricié una y otra vez como si fueran dos animales dormidos, y los olí con el deseo inconsciente de que el aroma húmedo me trasladase en el tiempo. Ella me observó en silencio. Intenté devolvérselos. «Guárdalos tú», me dijo. Parecía solo un acto de generosidad pero quizá había algo más en esa renuncia: una liberación, un encargo. Algún día lo sabré.

* * *

Mis abuelos paternos eran una pareja rarísima que apenas se expresaba afecto. Cada cual vivía en su propio mundo. Cuando los conocí, ella estaba perdiendo la memoria y ya no era capaz de recordar si había comido o no. Por el contrario, se quejaba de que sus nueras intentaban matarla de hambre, pero casi nadie le hacía caso porque ella solo hablaba en quechua. Era indígena. Él prefería pasar el tiempo en la calle; se sentaba en la tienda de su hijo mejor y conversaba con los clientes sobre sus años de gloria. En una época en que casi no había carreteras en las montañas, él había tenido la osadía de llevar el primer vehículo a motor a Huancarama, una especie de Macondo en los Andes del sur. El acceso al pueblo era tan difícil que el camión se malogró a mitad del camino y una cuadrilla de *cholos* tuvo que empujarlo para que pudiera llegar. Cuando mi abuelo hablaba de *los cholos*, lo hacía con un tono despectivo como si se refiriese a animales de carga. Él era blanco. Mi abuela era chola. ¿Cómo había sido ese matrimonio? Años después, cuando ambos habían muerto, mis parientes solían comentar con orgullo las fotografías de mi abuelo. *Oh, mira qué blanco era. Tenía los ojos azules. Era guapo, rubio, y su naricita tan bonita*. Nunca escuché ningún elogio equivalente sobre mi abuela. Todo lo contrario. Muchos estaban de acuerdo en que era fea y lo peor, su nariz.

A veces me veo en el espejo y me entretengo pensando en el origen de mis rasgos. ¿De dónde viene mi color? ¿De quién heredé esos ojos? ¿De quién esta narizota? Mi nariz es grande como un pepino y el tabique está adornado por un coqueto morrito que recuerda la nariz quebrada de los incas. Mis narinas son enormes y parecen las asas de una olla de barro. Es la nariz de mi abuela paterna, mi abuela indígena quechua hablante. Soy un indio como ella.

* * *

Una vez fui a una discoteca de Lima junto a unos amigos y colegas escritores. Me retrasé estacionando el carro y llegué a la puerta cuando ya todos habían entrado. Intenté cruzar, pero un vigilante enorme y temible se plantó delante cerrándome el paso.

—Perdón, la fiesta es privada.

Le expliqué que mis amigos acababan de ingresar.

—¿Sí? Entonces llámelos por celular y que salgan.

Era la primera vez que alguien me negaba el ingreso a un local público porque no encajo en el molde cien por ciento blanco. O, en otras palabras, porque soy cholo. Lo que pasó después no importa tanto. Escribí una carta en un diario. Muchas personas se quejaron de la segregación, el racismo, la discriminación que caracterizan la vida en el Perú. Ese local cerró poco después. Pero el problema no acabó allí. Historias similares ocurren todo el tiempo. Un artesano indígena, de visita en la capital, intenta entrar a un cine y el empleado del local no se lo permite. Una mujer enfadada le grita *serrano de mierda* al vigilante del supermercado. La estudiante universitaria le dice *color puerta* a un compañero. Y así. Cada tanto un peruano humilla a otro porque desprecia el color de su piel, su origen, su historia. ¿Es tan malo ser un cholo?

* * *

A principios de este siglo yo era un mocoso desorientado que no sabía bien para qué iba a servirme el título de periodista que acababa de obtener. Tenía veintiún años cuando conseguí un puesto de practicante en el diario *El Comercio*. Quizá debido a mi edad, los editores me engreían como al peluche de la redacción concediéndome libertad para recorrer la ciudad sin una misión específica. Reunía a un fotógrafo, un conductor y salíamos los tres como mosqueteros a la caza de historias. Siempre terminaba encontrando las mías en los barrios populares, en los cerros, en los arenales; es decir, en esos sectores que los provincianos —como mi familia— habían colonizado durante las últimas décadas, tras huir de sus pueblos a causa de la guerra, de la pobreza o de otras tragedias. Ahora que el tiempo había pasado, sentía mucha curiosidad por saber cómo les había ido en la

capital. ¿En qué trabajaban? ¿Cómo eran sus casas? ¿Tenían ventanas? ¿Qué hacían sus hijos? ¿Habían ido a la universidad? ¿Sus historias se parecían a la mía?

Cuando mis colegas me preguntaban por qué me gustaba escribir sobre esos temas, mis respuestas eran una pose juvenil: me encanta lo marginal —respondía—, quiero darle voz a quienes no la tienen. La verdad era otra. No soy un periodista con vocación de mártir del interés público; siempre fui un simple mirón guiado por su curiosidad personal. Escribir sobre los inmigrantes de Lima me recordaba de dónde había venido yo mismo. Estaba seducido por mi propia biografía de cholo.

* * *

Este libro no trata de mí. O al menos no de una manera directa. Tampoco es la epopeya de los migrantes que, como mi familia, echaron raíces en la ciudad. Este libro es sobre los otros. Sobre los que nunca se fueron. Sobre los cholos e indios que, a pesar de los cataclismos que ha vivido el país, se quedaron a vivir en sus pueblos. En las montañas. En las selvas. ¿Qué los retuvo entonces? ¿Qué los retiene ahora?

Chumbivilcas

14° 26’ 53.6” latitud Sur
72° 04’ 45.7” longitud Oeste

—Distrito de Santo Tomás—

3 660 metros sobre el nivel del mar

El albañil Guillermo Ayma explica su progreso contando botellas de licor. Es una mañana helada en Santo Tomás y él está sentado en una colina contemplando desde lo alto el pueblo que abandonó hace una década jurando no volver. Pero hoy ha vuelto. Su hermano menor peleará en el Takanakuy, esa mezcla de torneo de lucha y tribunal de justicia, donde los vecinos resuelven a puñetazos sus líos legales, amorosos, de honor. Ayma recibió la noticia por teléfono y no pudo negarse a acompañar a su pariente. Esta tarde peleará a su lado. Montañas salpicadas de nieve envuelven el paisaje. Abajo, las calles lucen repletas de gente en una mañana de Navidad. El encuentro repentino con su tierra propicia los recuerdos. Cuando Ayma era más joven y vivía allí —dice apuntando con un índice— no podía darse el lujo de beber cerveza. Ganaba cinco soles por jornada de trabajo, lo mismo que costaba una botella. Si acaso compraba una, ese día su familia no comía. Así era la ecuación. Ayma intentaba ser un padre responsable. Nunca compraba cerveza. Bebía alcohol industrial, la causa de que muchos hombres de este sector de los Andes, apenas a doscientos kilómetros de la ciudad del Cusco, mueran con el hígado destrozado antes de cumplir los cincuenta años.

Ayma había agotado la mitad de su esperanza de vida cuando su esposa y él decidieron marcharse a la costa. A veces los problemas más graves se remedian viajando. Se instalaron en Tacna, esa ciudad de frontera que muchos chilenos visitan en busca de clínicas económicas y comida sabrosa. Una década después, Ayma tiene una casa, un empleo en una empresa de construcción y cuatro hijos que, con solo acabar la escuela, habrán logrado una mejor educación que sus dos padres. Él plantea sus logros en otros términos.

—Si quisiera —dice—, con lo que ahora gano en un día podría comprarme catorce botellas de chela.

Ayma es un hombre pequeño y de brazos fibrosos, y a pesar del clima helado, viste una camiseta sin mangas, por esa vanidad comprensible de quien está orgulloso de su cuerpo marcado. Lleva unos botines negros de punta de fierro. Una mochila de jean es todo su equipaje, señal de que su estancia será breve. El pueblo también ha progresado durante su ausencia. La plaza

antigua, la iglesia de piedra, el mercado y las viejas casas de barro que él recordaba como el corazón de Santo Tomás, capital de la provincia de Chumbivilcas, ahora están rodeadas por un cinturón de edificios de cemento. Hay casas de cuatro pisos, escuelas privadas, un estadio en construcción y una plaza de toros con tribunas, donde pronto los vecinos se romperán las narices.

Ayma viajó en autobús durante la Nochebuena. Ha dormido poco. Está de mal humor. Ni siquiera quiere ver a su hermano. Se llama Christian y lo acusan de mujeriego. Está casado. Tiene un hijo y hasta hace poco vivía con su familia. Pero también tiene una amante y un hijo. Un día se mudó con ellos para formar un nuevo hogar. Santo Tomás es un pueblo pequeño. Un mercado, una iglesia, una plaza. Todos se conocen. Todo se sabe. Una noche, los tres hermanos de la esposa engañada buscaron a Christian a la salida de una cantina y le pegaron. Christian estaba solo y borracho y apenas atinó a exigir una revancha. Sus cuñados aceptaron. Ambas familias se encontrarían el 25 de diciembre y resolverían ese lío a puñetes y patadas en el Takanakuy, donde el que pega tiene la razón y el que pierde no. Los forasteros lo llaman el «Vale Todo de los Andes», en alusión a aquel deporte donde luchadores profesionales se masacran salpicando de sangre el *ring*. Pero en el Takanakuy nadie es deportista profesional. Tampoco hay árbitros oficiales y mucho menos intervienen policías, jueces o notarios. Lo que ocurre allí es cosa del pueblo y queda en el pueblo.

Ayma peleó casi todos los años mientras vivió en Santo Tomás. Su primer combate fue por una enamorada. Una tarde, la encontró besándose con un compañero de colegio. «¿Cómo es esta situación?», recuerda que les dijo. Ella lloró. Ayma miró al compañero pero no esperó su respuesta. Lo derribó de un puñetazo. El rival pidió una revancha para el 25 de diciembre. Ese día, ambos llevaron a sus respectivas pandillas. Cada quien encontró a quien golpear. Ayma ganó su pelea. Buscó a la mujer. «Hasta acá llegamos. Haz tu vida», recuerda que le dijo, y fue a emborracharse con sus amigos. El adversario lo buscó y le tendió la mano. «Has ganado bien», reconoció. Ayma aceptó las disculpas. En adelante, añade, se saludaban con respeto.

—Cómo será ahora, pues —dice mirando la plaza de toros desde la colina.

El cielo está cargado de nubes espesas que amenazan parir

una tormenta. La plaza de tierra acumula pequeñas lagunas de lodo. Hombres y mujeres se acomodan en la colina para ver pasar el tiempo. Parecen venir desde muy lejos. Llevan ponchos, sombreros y sus rostros lucen fatigados por la mala noche. Un detalle es interesante: muchos tienen las narices torcidas.

* * *

El vendedor de desayunos explica las ventajas de beber jugo de rana antes de cada pelea. Es un hombre alto, de barriga inflada; viste una camisa blanca y un gorro de cirujano que parece de cocinero. Su establecimiento es una pequeña mesa con ruedas estacionada en una esquina. Encima exhibe una pecera de vidrio y medio centenar de ranas negras que intentan huir de esa prisión. La licuadora es su guillotina. Los vasos van y vienen. Una mujer y su hijo adolescente escuchan con atención.

—El que pelea, pelea con la mente, no con el músculo —dice el comerciante llevándose un índice a la sien—. El jugo de rana se va de frente a tu cerebro.

El adolescente tiene las mejillas rojas, como los chicos de las alturas. Viste una camiseta negra con el logo de Batman de color amarillo. Mira la pecera con indecisión. Una rana de color petróleo intenta un salto largo hacia la libertad, pero se estrella contra la pared de vidrio. El rostro del joven se ilumina.

—Esa —dice apuntando con el dedo.

—¿Esta?

—No, esa, la de más allacito.

El vendedor captura al animal y lo lleva a una mesa donde practica una cirugía veloz y sin anestesia para quitarle la piel. La rana aún patalea cuando entra en contacto con las aspas de la licuadora. Un chorro de agua. Avena. Miel al gusto. Y listo. El jugo es denso y color café con leche. El muchacho apura el brebaje y profiere un bufido de guerra.

—Grrrrraaahhhhh.

El vendedor sonríe complacido.

—Dame las gracias cuando ganes —le dice.

La lluvia crea una coreografía teatral. Los que visten ponchos caminan tranquilos; los que no, van con prisa. Las calles exhiben la excitación propia de los pueblos pequeños, donde un día de fiesta crea una vaga sensación de feliz anarquía. Un Volkswagen

destartalado se pasea con un megáfono en el techo, mientras la voz ronca de un maestro de ceremonias invita a los vecinos a la gran chocolatada que la iglesia organiza. Habrá regalos. La cita de amor y paz es al mediodía, en la plaza de Armas, cuando se supone que la mayoría de vecinos estará en el otro extremo del pueblo partiéndose las caras. La iglesia intenta recuperar con obsequios a los rebeldes feligreses. La chocolatada es su manera de pelear contra el Takanakuy, esa tradición pagana.

En el centro de la plaza de Armas, Jesús, María y José son tres figuras de yeso que se protegen de la lluvia bajo un toldo de Cristal, la cerveza que auspicia la Navidad. Los acompañan dos vacas, un burro, una jirafa y un perro dormido. El perro es de verdad y ha encontrado calor bajo la cuna de Cristo. Parece feliz. Es un perro caliente en un día frío. Al frente hay un estrado. Una mujer de anteojos, cabello en cola de caballo y traje sastre negro, como de luto, intenta crear un ambiente festivo.

—Vamos, a ver, ¿dónde está la gente buena de Santo Tomás? —pregunta a través del micrófono.

Los parlantes expanden su voz entusiasta por todo el pueblo. Una docena de niños muy niños observan boquiabiertos. Los curiosos miran desde las veredas con desconfianza. La animadora ofrece una muñeca de regalo a quien cante una canción de Navidad. Una pequeña en vestido rosado y chompa roja levanta la mano y pide el micrófono. Es chiquita como una muñeca.

—Yo soy hombre de trabajooo —canta la concursante—. A mí no me importa nadaaa. Yo estoy hecho a las penas, las penas hechas a míii...

La animadora le quita el micrófono.

—Eso no es de Navidad. ¿Navidad es...?

Los niños del estrado la miran con miedo de alumnos que no saben la lección.

—Navidad es paz y armonía familiar, niños, vamos, ¿qué pasa con ustedes?

Los concursos continúan. La gente pasa, observa un momento, se marcha.

—Ahora, este regalito para el niño que cante una canción de Navidad.

La animadora en traje de luto sostiene un Rambo de plástico con la metralleta. Alguien levanta la mano.

Los niños grandes revientan cohetes en las calles cercanas.

Persiguen perros. Persiguen a otros chicos. Un hombre disfrazado sale de una tienda con una botella de cerveza. Lleva una máscara negra con bordados rojos alrededor de los ojos, casaca de cuero negra y pantalones de montar o *qarahuatanas*. Se reúne con un amigo que lleva un traje similar. Caminan abrazados del cuello por el centro de la pista y alternan la botella. Van en dirección a la plaza de toros como casi todos en esta mañana. *No va a llover. Está aclarando*. Se transmiten optimismo. Un grupo de amigos disfrazados y enmascarados bebe en medio de la calle. Una chica sola intenta pasar inadvertida por un costadito. Lleva un gorro de lana blanca del que cuelgan mechones ensortijados, una blusa, un *jean* apretado. Ellos la advierten. *Mamita, ven a aquí. Rico. Por ti voy a pelear*. Ella corre en busca de una puerta abierta. Es inútil. Los hombres pasan encima de ella como una ola de manos. Ella se cubre los pechos. Alguien le quita el gorro de la cabeza. Otro zapatea buscándole los ojos. Besa el aire cerca de su boca.

—Riquita eres.

Una anciana asoma desde un portón. Cabello cenizo, caderas anchas y pecho de abuela.

—Borrachos —grita—, váyanse, carajo.

La ola de hombres sigue su camino.

—Esos vienen de otro lado —dice—. Qué clase de gente será.

Así borrachosos se ponen y luego quieren pelear con cualquierita.

La chica está furiosa. Los ojos empozados de lágrimas.

—Ya sé quién eres ya —grita—. Te jodiste. Ni vayas a la cancha a pelear, malnacido.

Su advertencia es tan inútil como la chocolatada de la iglesia.

Todos, incluso ella misma, vamos a ese lugar.

* * *

El profesor Víctor Laime también se preparaba para asistir a las peleas cuando lo llamé por teléfono, tres días antes. Su libro *Takanakuy. Cuando la sangre hierve* es una mezcla de monografía y testimonio donde cuenta que, de niño, peleaba todos los años. ¿Acaso ahora que era un intelectual de universidad extrañaba agarrarse a trompadas? Me citó en un café de paredes de piedra, en una calle de piedra de la ciudad de piedra, el Cusco, donde vivía. Tenía la piel oscura, el cabello grueso azabache y los

hombros anchos. Su reseña profesional lo describía como un «ensayista quechua-indígena» que no escondía el «compromiso con su abolengo». Su obra exorcizaba «demonios personales y colectivos». Me estrechó la mano con fuerza.

—Los foráneos como tú dicen que somos salvajes —dijo recostándose en la silla, con suficiencia de catedrático—. A ver dime, pues, ¿qué sabes de la fiesta?

Sabía lo que él había escrito y lo que muestran los videos dispersos en internet. Los viajeros que conocen el mundo indígena de los Andes suelen ubicarse en bandos. Están los que idealizan el folclore y los métodos de justicia practicados en esos pueblos y, en otra esquina, quienes condenan el alcoholismo y la supuesta barbarie que los define. Tomar una posición apresurada sobre el Takanakuy sin haberlo presenciado es peligroso. Laime me miraba con una mezcla de desconfianza y curiosidad. Todo periodista es un forastero con licencia para divulgar lo que no termina de comprender. ¿Qué cosas escribiría yo? Los ventanales del café mostraban el típico fresco de la ciudad: turistas fotografiando murallas antiguas. El Cusco moderno tiene la belleza de una puesta en escena. El visitante lee su guía de viajes, levanta la vista y encuentra lo que espera encontrar: palacios, fortalezas, restos de la civilización inca. ¿Qué hay más allá de ese libreto? En el café, el profesor Laime actuaba como un agente diplomático de un mundo lejano.

—Lo primero que vas a saber es que el Takanakuy es catarsis popular —dijo señalando mi libreta para que tomase notas—. Sabes lo que es una catarsis, ¿no?

El diccionario ofrece cinco alternativas. A Laime le gustaba una que se remonta a las fiestas griegas. Purificación ritual, dice en su libro. Liberación de emociones que causan tensión o ansiedad. ¿Es eso el Takanakuy? ¿Una fiesta donde los hombres entran en éxtasis y acaban a golpes con sus frustraciones? En esa región, la mayoría de familias aún vive en chozas, cocinan a leña, creen en el espíritu de las montañas, y el día en que el resto del país celebra la Navidad, tienen ganas de castigar a sus vecinos. Chumbivilcas no parecía normal. ¿Algún lugar lo es?

La historia es un gran torneo de cachascán donde las naciones se masacran sin piedad. Siglo XIV. Los incas son el Imperio romano de Sudamérica. Pelean contra los *chumpihuillkas* (que en quechua significa «hombre de las alturas difícil de conquistar»).

Ganan. Siglo XVI. Los españoles retan a los incas. Ganan. Siglo XIX. Los peruanos desafían a los españoles. Ganan. Siglo XXI. Los peruanos pelean entre peruanos. Chumbivilcas pasa de mano en mano, de vencedor en vencedor, hasta convertirse en un ingrediente más de ese país llamado Perú, donde decenas de viejas naciones, victoriosas y derrotadas, se mezclan sin dejar de ser totalmente lo que fueron. Por eso, dicen, allá en Chumbivilcas la gente aún piensa-vive-celebra-juzga de una manera muy chumbivilcana.

—¿Usted también va a pelear? —le pregunté a Laime.

Él vivía en la ciudad, enseñaba en la universidad, escribía columnas en los diarios locales, pero cada fin de año volvía a su tierra para el Takanakuy. De niño, había peleado como todos sus amigos, como sus padres y abuelos. Su padre era campesino y un gran peleador. Pero cuando sus dos hijos crecieron, los alentó a marcharse. ¿Qué iban a hacer en un pueblo sin universidad? Migraron. Víctor Laime se hizo profesor y escritor. Su hermano Florentino, pintor y político. Años más tarde volvieron. Florentino para retratar a los campesinos. Víctor para estudiar y defender sus costumbres. Ya ninguno pelea con los puños.

—Yo participo en la lucha por dignificar los pueblos indígenas —aclaró antes de beber el último sorbo de su taza de chocolate.

—¿Y eso qué significa? O sea, ¿contra quién lucha usted?

—Contra la gente que piensa que somos bárbaros —su mirada apuntaba directo a los ojos—. Porque no lo somos. Anda al Takanakuy sin tus prejuicios de hombre de ciudad para que veas.

Mi chocolate estaba frío. Laime se despidió con un golpecito en el hombro, como quien dice *no es personal, anda tranquilo*. Debía regresar a casa para preparar su viaje. Volveríamos a vernos. Cruzó la puerta de la cafetería y tropezó con una pareja que conversaba en la vereda. Una rubia alta que vestía *jeans* ajustados y chaqueta roja escuchaba con atención a un hombre con aspecto de metalero inca: cabello muy largo, aretes de plumas y tatuaje de sol en el cuello. Hablaba sobre las fuerzas que se ocultaban en las paredes de la ciudad. Una ráfaga de su monólogo entró al local. *Energy*, decía. *All is energy*. Laime pidió permiso sin levantar la mirada. Metió las manos en los bolsillos de su chaqueta y cruzó la pista. Parecía un lugareño más, de esos que se proclaman descendientes incas, pero era otras cosa. Un *chumpihuillka*. Venía de muy lejos. De las alturas. Pronto nos

encontraríamos allí.

* * *

Unos días antes de mi viaje, un autobús que se dirigía a Santo Tomás cayó por una montaña. Cuarenta y dos pasajeros murieron. Lo ideal es que te enteres de estas noticias en la televisión, mientras desayunas en casa, y no cuando recorres la misma ruta, en un vehículo similar al que se hizo trizas. Yo iba en la cabina, sentado sobre la tapa del motor junto a cuatro caballeros que conversaban de aquel suceso como si se tratara de una tragedia distante. El autobús estaba repleto. Había gente en el pasillo: parados, arrodillados, echados, sentados en el suelo. Era la única manera de viajar a Chumbivilcas. Era de noche. Dos perros discutían y alguien los reprendía para que se callasen. Varias gallinas protestaban desde algún lugar. Una mujer pidió espacio para que su niña pudiera orinar en un bacín. La tomó de un brazo. El marido del otro. La niña, crucificada, orinó con buena puntería. Un pasajero que iba al lado de la ventana arrojó el contenido hacia la oscuridad.

—Gracias, papá —le dijo la madre con ese hablar dulce que los lugareños emplean con los extraños.

El autobús gemía en las curvas. Era un camión de carga de esos que llevan verduras, pero había sido transformado para trasladar personas, algo muy frecuente en el país. Su uso estaba prohibido, pero las leyes suelen expresar deseos más que órdenes. El conductor era un tipo parco, de ojeras terribles y luchaba inútilmente por reprimir los eructos de la cena. A veces se comunicaba con su ayudante, que iba entre los pasajeros. «Habla», le gritaba. El ayudante, flaco como una rama, sacaba el cuerpo por una ventanilla y apuntaba con una linterna hacia los neumáticos posteriores. «Nada», respondía.

—¿Y por qué se cayó el carro? —le pregunté a uno de los cuatro hombres que viajaban conmigo sobre el motor.

—No se sabe bien. Dicen que quizá fue la llanta.

Luego bajó la voz y miró de reojo al conductor.

—A veces estos cojudos también se toman su trago para el frío. Mi nuevo amigo se llamaba Lucrecio Salinar y vivía en Lima, donde trabajaba como obrero de construcción, igual que sus colegas. Volvían a Chumbivilcas para pasar la Navidad entre

familiares.

—¿Van a pelear? —pregunté.

La respuesta era obvia. Su rostro parecía el de boxeador trajinado. Tenía la nariz desviada como un frejol. Vestía una casaca de *jean* desteñida con un caballo bordado en la espalda. Su cabello grueso estaba bien peinado con una nítida raya al costado. Tenía cuarenta y dos años y dos familias con dos mujeres distintas. Había tratado de mantener el secreto al principio, pero ellas se enteraron y ahora ninguna quería vivir con él. A veces se sentía solo —me dijo— y bebía con sus amigos. Cuando se embriagaba, sentía ganas de pelear y extrañaba su tierra. Pero allí no había trabajo y él necesitaba mantener a sus hijos. Por eso seguía viendo en Lima, y solo regresaba a Chumbivilcas para la Navidad; es decir, para el Takanakuy.

—Vamos a pelear, segurito. Por deporte, nomás.

—¿Cómo es por deporte?

—Por deporte, pues. Pacífico, para entrenar. Es que cuando estás allá, así no tengas lío con tu paisano, igualito te da ganas de entrar a la cancha.

—¿Y puedes pelear con tus amigos?

—¿Estos de acá? Malos son. Solo vienen a tomar trago, nomás.

Los colegas de Salinar dormitaban. Él miraba a través del parabrisas como hipnotizado por la oscuridad y la neblina. La carretera era un sendero borroso. Cerró el puño derecho y lo acarició con la otra mano, como si se tratara de un objeto querido, un compañero.

—Una vez que estás allí, con cualquierita te retas. No hay amigo. No hay padre allí.

El rostro de Salinar era hermoso como una escultura de piedra. Los pómulos hinchados. Los ojos como rasguños. Los labios gruesos y rojos. Unos días después los iba a ver partidos y sangrando. Pero entonces no había manera de saberlo. El autobús saltó. Un latigazo de miedo cruzó los pasillos.

—Paraaa. Paraaa. Paraaa.

El ayudante gritó desbocado interrumpiendo las charlas, los sueños, y todo lo que ocurría en el autobús. *Dios. Chachaú. Cuidado*, exclamaban los pasajeros. El conductor frenó de golpe. La buena noticia era que no estábamos cayendo. «Es la llanta», informó como quien detalla un trámite sin importancia. Algunos pasajeros se acomodaron para seguir durmiendo, impasibles.

Otros aprovecharon el momento para orinar. Las montañas parecían siluetas de gigantes dormidos. El barranco se abría al costado de la carretera. Apenas se escuchaba el lejano rumor de un río.

—Aunque sea pon la música —exigió una mujer desde la pista —. Da miedo. Aunque sea estaremos cantando.

El conductor insertó un casete antes de bajar a cambiar la rueda. Los parlantes echaron una tonada dulce de violines, arpas y mandolinas. Mujeres con voces agudas, casi infantiles, cantaban una especie de himno tribal en quechua. La *wayliya* es la música que se baila alrededor de las peleas. Las canciones evocan imágenes dramáticas. El profesor Laime había traducido algunas en su libro.

Niño, no tengas miedo
Wayliya, wayliya
Cuando empiece granizo de piedra
Wayliya, wayliya
Cuando comience a andar río de sangre
Wayliya, wayliya
Wayliya, waylihiya, wayliya

Alrededor del autobús, mientras el conductor y su ayudante cambiaban la rueda, hombres y mujeres empezaron tímidamente a cantar.

* * *

La víspera del Takanakuy, que también es la víspera de Navidad, el pueblo entero parecía embrujado por las wayliyas, como si todos sus habitantes hubieran acordado encender sus equipos de radio en cada habitación, en cada casa, en cada calle.

Wayliya-liya, wayliya, wayliyáaa.

A veces un tímido villancico intentaba levantar vuelo desde una tienda, pero terminaba ahogado bajo la avalancha de los estribillos de la fiesta. Las voces agudas e infantiles de las mujeres —*Wayliyaliya, wayliya, wayliyáaa*— retumbaban dentro del hotel donde me alojé. Era inútil taparse las orejas. El espíritu musical del Takanakuy perseguía a los huéspedes, algo que no parecía

importarle al encargado. Roger Colque jamás había salido del Cusco ni conocía el mar, pero esa mañana estudiaba muy concentrado un folleto con algunas lecciones de inglés.

What is your name?
My name is Roger.
Where were you born?
I was born in Chumbivilcas.

Vestía una camiseta blanca pegadita al cuerpo, un *jean* con aplicaciones de metal en el cinturón y su cabello engominado como una cordillera imitaba el *look* de los cantantes de pop coreano. Tenía veintiún años y había vivido una gran experiencia turística: su viaje de promoción a Machu Picchu. Recordaba haber visto a cientos de turistas, blancos como queso, hablando en inglés, comprando cosas, entrando y saliendo de los bares y restaurantes. ¿Alguna vez Santo Tomás sería así?, se preguntaba. Las estadísticas de huéspedes iban en ascenso.

—¿Cuántos?

—Tres —me dijo leyendo su registro—. Uno de Trujillo. Otro de Lima. Y usted.

Colque había adornado las paredes de su oficina con afiches de torneos de gallos y ferias ganaderas. Una imagen era llamativa. Tres parejas en polleras y ponchos típicos bailaban alrededor de un robot verde, parecido a C3PO, el androide de la saga de *Star Wars*. El afiche invitaba a la gran feria tecnológica de la provincia. Lo triste era que se trataba de un acontecimiento pasado.

—¿Y qué le recomendarías a un viajero, además del Takanakuy? Roger miró el techo. Sonrió.

—Avionpampa.

Avionpamba es una explanada llamada así en honor a una nave que aterrizó allí de milagro. Los restos se pueden apreciar en el mismo lugar del accidente, como un artefacto fantástico venido de otro tiempo. Algunas imágenes que encontré más tarde mostraban a niños jugando contentos en los restos del fuselaje. Era el único avión al que muchos lugareños habían subido en su vida.

—¿Pelearás mañana? —cambié de conversación. La música sonaba a toda bulla.

Te estoy mirando, te estoy mirando
Te estoy viendo, te estoy viendo
Pidiendo perdón como el ratón,
Wayliya, wayliya, wayliya.

—Toda la gente se aficiona —me dijo Colque y repitió algo que ya había oído y que seguiría oyendo como un estribillo—. A veces por deporte nomás también uno pelea.

¿Por deporte? ¿Era tan difícil de comprender? Cuando era niño, sus primos mayores le contaban historias de luchadores legendarios. Hombres que mataban y morían de un solo puñete. Le instaban a entrenarse. Nunca sabes bien quién te puede retar, le decían. A veces porque te odian, porque tienen un problema contigo, o solo porque les da la gana de pelear. Al pequeño Colque le sorprendía la furia con que los adultos se golpeaban. Pero le asombraba aún más que después de partirse la cara dos personas pudieran ser amigas y estrecharse las manos.

Las veredas exhibían columnas de cajas de cerveza y botellones de alcohol. Los vecinos se reunían en las puertas de las casas para beber y bailar. *Wayliya-liya, wayliya, wayliyáaa*. Los varones vestían camisa, chaquetas de cuero y pantalones con flecos. Ellas, vestidos verdes, fucsias, amarillos, y botines a media pierna. Caminé en sentido contrario a la iglesia, siguiendo una calle principal. Casas de barro antiguas, puertas abiertas, su patio al centro, piso de tierra, gallinas. Las casas de cemento tenían las puertas cerradas y ventanas de cristales ahumados. Farmacias. Algún restaurante. La calle descendía por una colina y desembocaba en una feria. Puestos callejeros de baratijas, radios a pilas, pelotas, televisores, zapatillas, y todo tipo de cosas que se puede regalar en Navidad. Pollos colgados. Reses. Cerdos. Y puestos de comida local: caldos de patas, de cabeza, de lengua. Un anciano dormía tirado en la pista y, a su lado, una botella derramaba sus últimas gotas. Un hombre apoyaba la cabeza en un muro, como un niño que juega a las escondidas, y llevaba en la mano una botella semivacía de un líquido verdoso. Escupió una flema que se quedó colgando de su boca. Perros sueltos olfateaban las veredas. De pronto ya no había calle. Las casas se dispersaban sin orden sobre un campo inmenso lleno de sembríos. Chozas ruinosas, con sus estufas a leña, y columnas de humo escapando por las ventanas. Hombres y mujeres en ropas de

trabajo. Un pantalón roto, una falda descolorida. Sandalias de jebe. Los pies cuarteados. Morados. Los hombres arreando burros. Las mujeres arreando niños. Los niños arreando a sus hermanos. Iban y venían cargados de herramientas. Los rostros duros. Drásticos. Como de piedra. Con ojitos rojos de poco sueño, de alcohol. Eran los campesinos indígenas. Los que aún son llamados *indios*.

En la época de las grandes haciendas, hombres ricos como condes medievales gobernaban el mundo desde sus casonas. Cierta vez, en aquel mundo antiguo, dos señores se disputaban el dominio en la región. ¿Quién tenía más dinero? ¿Quién tenía más poder? ¿Quién era más valiente? ¿Quién acababa con el otro primero? Uno era minero. El otro, comerciante. A veces se cruzaban en las fiestas religiosas y entonces los señores y sus vasallos terminaban librando feroces batallas callejeras. Una familia importó esclavos negros desde la costa, famosos por ser más fuertes y crueles que los indios. La otra familia hizo lo mismo. La disputa definitiva ocurrió una Navidad. La familia de comerciantes venció. La victoria les dio prestigio y sentó un precedente. En adelante, todos los que tenían problemas con alguien, esperaban hasta el 25 de diciembre para remediarlos a golpes. La tradición se hizo fuerte con el tiempo, se propagó a otros pueblos de la provincia de Chumbivilcas y se mezcló con la fiesta religiosa y con la música que se escuchaba y cantaba para adorar al niño, las wayliyas. El Takanakuy, decían, era la única oportunidad que el indio tenía para pegarle a su amo. Cuando el Gobierno lejano, muy lejano, de Lima decretó el fin de las haciendas, las grandes familias y los hacendados huyeron de ese mundo. Los indios eran libres y se repartieron las tierras. Pero siguieron siendo tan pobres como siempre. Chumbivilcas entró al siglo XXI cargando todas sus herencias: el Takanakuy, las wayliyas, la pobreza, el alcohol.

—Salud —me dijo esa mañana el profesor Laime.

Lo encontré en una calle bebiendo y bailando con amigos y parientes. Me convidó la primera botella de cerveza. Llevaba un sombrero de montar de color crema. Y se lo veía contento.

—Vamos —me dijo invitándome a bailar con su grupo—. Vas a aprender nuestras costumbres.

* * *

La profesora Margarita Castrocuba se detuvo al filo de un precipicio para darme una clase sobre las costumbres. La caída debía medir cincuenta metros y al fondo se oía rugir un río. Ella era delgadita como una niña de primaria, tenía cincuenta y tres años; vestía pantalón de *jean*, camiseta rosada y un sombrero adornado con flores de plástico.

—Si te comprometes a hacer algo por Dios —me instruyó—, tienes que cumplir. Equivocarse no es bueno.

Castrocuba miraba el vacío. El viento silbaba a nuestros pies. Las montañas parecían monstruos dormidos. Ella lucía avergonzada, confundida, molesta.

—Niño Jesús, padre Calvario, perdónenlo —gritó levantando los brazos al cielo—. Quizá no tuvo buena orientación.

No se refería a mí sino a un hombre de casaca de cuero y sombrero de jinete, que lloraba en el suelo, arrodillado, las manos en los ojos. Debía de tener unos cuarenta años y estaba borracho. Se llamaba Alfredo Boza y era el *carguyoq*, como nombran los lugareños al responsable de acoger en su casa a la imagen del niño Jesús durante la fiesta. También da de comer a los visitantes; contrata músicos para que alegren a la gente; provee de trago. El día de la víspera de la Navidad, el *carguyoq* se acerca a este abismo y encabeza una ceremonia: abre un hoyo en la tierra, enciende ramas de eucalipto, quema hojas de coca, brinda con la tierra y las montañas. Boza había descuidado un detalle importante.

—Allá abajo hay un manantial bendecido por el niño Jesús —me explicó su tía señalando el cañón—. Esa agua cristalina hay que traer. No la puedes traer en cualquier cosa. Tiene que ser en cantaritos bonitos, de barro. Pero este muchacho se ha olvidado y botella de plástico está enviando.

Tres adolescentes descendían el barranco para traer el agua bendita en botellas de Coca-Cola.

—Qué vergüenza —añadió Castrocuba y luego alzó los brazos al cielo—. Discúlpalo, niño Jesús, padre Calvario. Danos salud a tu pueblo, a tu gente, que te amamos y queremos. No nos castigues por los errores que él pudo cometer.

Las costumbres son un libreto. Los hombres solo son actores y deben cumplir su papel. Dios es el espectador principal. El *carguyoq* Boza sirvió un trago de aguardiente y bebió de porrazo. Llenó el vaso una vez más y lo derramó en la tierra.

—Para ti, Padre Eterno, Calvario.

Prosiguió su discurso en quechua. Habló, lloró, se golpeó el pecho. Bebió más trago.

—Con el permiso del Señor Jesucristo, está pidiendo permiso al cerrito Calvario —comentó la profesora Castrocuba señalando las montañas al otro lado del abismo—. También al Añaje y a Belenpata, nuestros apus poderosos.

El apu es el espíritu de la montaña que protegía a los hombres antes de la llegada de Dios. También después.

—Somos bien religiosos y creemos en Jesús. Pero también en la Pachamama y en el cerrito Calvario.

Si crees en Dios, ¿cómo puedes creer a la vez en la Pachamama, como llaman en quechua a la madre tierra?

—Es fácil. Si creemos en Pachamama creemos en Dios porque Dios creó todo ello. Por supuesto, primero creemos en Dios y después en Pachamama porque ella ha sido su creación.

Boza dialogaba con las montañas o con Dios o con todo ello mientras el lugar se llenaba de gente. Pronto veríamos la primera pelea, un pequeño homenaje al niño Jesús en la víspera de su nacimiento.

—¿Por qué vienen acá para empezar la fiesta? —le pregunté al profesor Laime cuando me reuní con él.

Bebía con un grupo de amigos y parientes. Un arpista tocaba mientras sus dos hijas adolescentes cantaban wailiyas. Una de ellas era muy hermosa, como una princesa de cuento. Tenía un lunar negro cerca de la boca, ojos brillantes y una cabellera azabache. Los hombres la miraban. Le decían cosas. Ella se reía llevándose una mano a la boca. Le faltaba un diente.

—Este es un lugar sagrado —respondió Laime—. Es un apu protector. Todo el lugar está lleno de poder. Era un sitio importante para los antiguos.

Laime hablaba de poder como aquel hombre de tatuaje de sol en el cuello hablaba de *energy*. ¿Veían algo que los demás no?

—¿Era importante para los incas? —le pregunté.

—No, para los chumpihuillkas, pues, amigo.

El alcohol y la cerveza circulaban como agua comunal. Un hombre o una mujer te invita una botella y esta es una manera gentil de demostrarte hospitalidad y de integrarte a una fiesta donde todos beben. Eso entendí, vaso a vaso, hasta que sentí que ya no entendía nada.

* * *

El Niño Jesús parecía un príncipe medieval en miniatura. Llevaba un vestido rojo con bordados dorados y estaba echado sobre una diminuta cama de madera tipo *Barbie*. Desde allí miraba al pueblo, protegido apenas por una urna de cristal del tamaño de una caja de zapatos. Una mujer robusta, en polleras rosadas y chaqueta ploma lo llevaba en brazos con una actitud maternal y de guardaespaldas. ¿Había doscientas personas, trescientas, mil? Yo estaba borracho. Traté de seguir el guion, entenderlo, apuntarlo lo mejor que pude, y me ubiqué en lo que creía era el centro de los acontecimientos, junto al hijo de Dios. Los vecinos compartían todo lo que se podía compartir. Cañazo, cañazo rebajado con anís, alcohol industrial puro, cerveza, más cerveza, chicha de maíz fermentado. Todos parecían cantar. *Wayliya-liya, wayliya, wayliyáaa*. La multitud caminaba hacia el centro de la explanada. Empujaba. Jesús, en su urna, miraba a sus hermanos.

Vi máscaras. Máscaras negras. Máscaras de colores. Hombres en chaquetas negras, pantalones de hilo, pantalones cruzados por correas como los que usaban los jinetes antiguos para montar a caballo en la época de las haciendas. Ahora solo eran disfraces. Vi hombres con sombreros cargados de flores, las espaldas cubiertas de finas telas de satén celeste, el rostro oculto en máscaras de lana negra. Les llamaban negros y recordaban a los esclavos y a los dueños de los esclavos. Otros iban embutidos en sobretodos de jebe de color anaranjado. Les llamaban langostas. Recordaban a una plaga de langostas que asoló la región a mediados del siglo pasado. Otros llevaban sombreritos tipo Robin Hood y cantimploras de cuero. Les llamaban majeños porque, según la leyenda, eran comerciantes que venían de Majes, un distrito cercano a la costa. Algunos llevaban sombreros con animales muertos. Cabezas de pumas, venados, patos salvajes, búhos. Bailaban saltando en un pie. Se golpeaban los muslos con las manos abiertas. El sonido parecía el de una marcha de guerra. *Wayliya-liya, wayliya, wayliyáaa*. Las mujeres, en polleras amplias, como campanas, bailaban girando el cuerpo, y sus faldas se abrían como flores y dejaban a la vista sus piernas enfundadas en botitas de cuero negro y, más arriba, sus muslos y sus enaguas de encajes.

Los hombres enmascarados hablaban en quechua y castellano,

era difícil entenderlos porque fingían sus voces como niños con voz de pito. Y formaban un coro colectivo y bullicioso como una bandada de loros.

—*Por amistad, por amistacito vamos a pelear.*

Las mujeres agitaban sonajas hechas con tapas de botellas. *Wayliya-liya, wayliya, wayliyáaa.*

—Abran, carajo, abran —gritó alguien—. Abran campo.

Tres hombres blandían sus correas y hacían retroceder a la gente lanzando latigazos al suelo. Un pequeño círculo, como un ring de lucha, se formó en medio de la multitud. Reconocí a uno de los árbitros. Era Lucrecio Salinar, el obrero que había conocido en el autobús. Era más alto que los demás; les llevaba al menos una cabeza de ventaja. Vestía camiseta blanca, *jeans* y sandalias de jebe, un símbolo de clase. Mascaba un bola de coca y sus dientes estaban verdes.

—A ver, pues, quién sale —gritó hacia la multitud.

La gente murmuraba. El niño Jesús, desde su urna, observaba a los hombres igual que el padre Calvario y todas las montañas alrededor. Un enmascarado saltó hacia el centro y se quitó la chaqueta.

—Alfonso Molina —gritó fingiendo la voz como un loro.

No era su nombre sino el de su adversario, el hombre con el que quería pelear por razones entonces desconocidas.

—Molina —repitió Salinar—. Alfonso Molina. A la cancha.

El nombre se expandió como un rumor entre los presentes. En la cancha, el enmascarado se quitó la camisa mostrando unos pectorales magros y un tatuaje de corazón sobre el corazón, con unas iniciales que no logré leer. Era apenas un muchacho de no más de veinte años.

—Alfonso Molina —gritaba la gente—. Alfonso Molina, Molina. Un tipo vestido con la camiseta amarilla de la selección de Brasil se acercó al centro tambaleándose. Debía tener unos treinta años, la cara roja, una sonrisa de borracho y el vientre inflado como si ocultase un balón bajo sus ropas. Le entregó su documento de identidad al árbitro Salinar. Salinar corroboró el nombre y llamó al muchacho del corazón. Este caminó y se quitó la máscara de lana. Parecía en mejor condición que el oponente. Molina se bamboleaba.

—Vamos a pelear con respeto —dijo Salinar ubicándose entre los dos—. A una caída.

Los luchadores dieron un paso atrás. Se cubrieron el rostro con los puños. El joven del corazón se movía como un pequeño Muhammad Ali, saltando con agilidad para marear a su oponente. Molina lo seguía con la mirada, los puños en guardia.

—Pega, carajo —gritaban desde la multitud—. Pega.

El muchacho se deslizó a la derecha e intentó encajar un golpe seco en el cachete de Molina, pero este lo contuvo con el brazo. Molina intentó contraatacar lanzando puñetes desordenados, en una coreografía triste, como si golpeara un saco de box. El muchacho retrocedió. Estudió sus posibilidades. Lanzó una patada contra las piernas del oponente. En el rostro de Molina se dibujó una mueca, un ay.

—Te jodiste, mierda —alcanzó a decir.

Pero antes de que pudiera seguir maldiciendo, el muchacho logró encajarle un puñetazo en la mejilla. Molina perdió el equilibrio y cayó arrodillado. La sangre chorreó desde su nariz hacia la camiseta de Brasil. Molina parecía atrapado en una lejana nebulosa. El muchacho del corazón alzó las manos en señal de victoria. Luego fue hacia al adversario caído para felicitarlo o agradecerle, seguramente. Una mujer de falda roja y camiseta anaranjada salió de la multitud y lo interceptó en el camino. Le cruzó la cara de una bofetada y le escupió.

—Malnacido, con borracho te metes —le dijo.

El árbitro Salinar intentó contener a la mujer, y sin querer dejó un brazo en el pecho de la dama.

—Malnacido —gritó la agraviada—. Vas a ver.

Los otros árbitros lanzaban latigazos a los pies del público para contener el tumulto. Molina volvió en sí. Caminó tambaleándose y, sin que nadie se lo esperase, encajó un puñete flácido en la mejilla del árbitro Salinar. Este miró a Molina con cara de retador. Los otros dos referís se acercaron a evitar la tragedia.

—El mejor peleador es solo a solo —dijo Salinar—. Molina, cojudito. Vas a ver mañana.

A Molina se lo llevó su mujer gritándole *idiota, borracho, para eso peleas*. Pero ya nadie les prestaba atención. El círculo se deshizo. La música volvió a sonar. *Wayliya-liya, wayliya, wayliyáaa*. Y todos juntos avanzamos en procesión hacia la plaza del pueblo.

Salinar se sobaba la cara con rencor. Su labio estaba partido

por la mitad y sangraba pequeñas gotas brillantes. Sus colegas intentaban calmarlo. Le ofrecieron alcohol de una botella.

—Mañana sanito lo voy a agarrar —dijo dejándose llevar hacia la procesión.

Había un borracho tirado en la pista. Salinar lo pateó. *Ay*, gritó la víctima sin despertar. La muchedumbre se derramó en la plaza. Salinar me alcanzó una botella de alcohol que circulaba entre sus amigos.

—Casuarinas es un buen barrio, ¿sí o no? —me preguntó muy alto, como para que sus compañeros escucharan—. Es un barrio lujoso, ¿sí o no?

Se refería al barrio de Lima donde trabajaba como obrero. Un barrio de casas grandes, calles sin veredas y rejas y vigilantes que impiden que los forasteros ingresen, un mundo privado que, a causa de tantas medidas de seguridad, ya no parece una zona residencial sino un refugio.

—Es un buen barrio, ¿sí o no? —gritó esta vez juntando su cabeza con la mía, como si en vez de preguntarme estuviera invitándome a cometer un error.

Estaba borracho y acababa de patear a un hombre por nada. No eran las mejores condiciones para debatir.

—Es un barrio bueno —respondí.

Salinar rio y se dirigió a sus amigos:

—¿No les dije?

Me abrazó y me arrastró con rudo cariño a la procesión. *Wayliyaliya, wayliya, wayliyáaa*. Intenté seguir el ritmo. Bebí y bailé el resto de la noche. Recuerdo haber llegado a la casa del carguyoq. Atravesé una cocina llena de ollas humeantes y mujeres arrodilladas en un piso de tierra. Echaban leña, servían platos de un interminable guiso de papas y carne. Un patio inmenso que me pareció pequeño cuando se llenó de gente. La banda siguió tocando. *Wayliya-liya, wayliya, wayliyáaa*. Los vecinos bailaban en rondas de diez a veinte personas tomadas de la mano. El carguyoq Boza ya no parecía tan ebrio como esa tarde frente al abismo, visitaba cada ronda y verificaba que todos tuvieran suficiente comida y bebida. Una mujer grande y fuerte que debía ser su esposa o su hermana bailaba moviendo las caderas en una vaivén hipnótico. Entraba al centro de las rondas cargando una caja de cervezas, y les servía ella misma a todos los que estuvieran alrededor, sin dejar de bailar. Salud. Dieron las

doce. Abrazos. Brindis. Feliz Navidad. Un hombre que decía ser maestro de escuela me indicó con el dedo a una adolescente de mejillas rosadas. Era su hija y tenía quince años. ¿Le hacía el favor de ser su padrino de bautizo? La borrachera creaba un ambiente familiar. Acepté la invitación sin conocer bien los detalles. El hombre difundió la noticia describiendo una gran fiesta con animales asados a la leña y bandas de música. El padrino, por supuesto, correría con todos los gastos. Eso ocurrió esa noche y no recuerdo mucho más.

* * *

Santo Tomás debe ser el pueblo con la mayor cantidad de narices torcidas por metro cuadrado en el mundo. Hay narices chuecas. Narices aplanadas. Narices curvas. Narices en forma de *J*. Narices en diagonal /. Y entre todas esas narices raras, la de Arnulfo Miranda es la más rara: lo que puede llegar a ser una nariz sin dejar de ser una nariz. Una especie de *S* que le culebrea la cara y donde las narinas apuntan hacia un costado.

Él no lleva máscara. Viste un pantalón de sudadera azul, botas de trabajo y una camiseta sin mangas. Es pequeño y macizo como una lavadora. Pasó la Nochebuena con unos parientes que viven en la comunidad de Huaraco, y esta mañana caminó durante dos horas para llegar a Santo Tomás.

—Allacito, arribita nomás —dice señalando una montaña.

Voy a la plaza, como muchos, arrastrando mi resaca, en esta mañana del 25 de diciembre, día de Navidad y del Takanakuy. El coliseo asoma al fondo de una calle curva. La gente llega a pie, a caballo, en carros, en motos y camiones, y desde la distancia parece una multitud que se apura en llegar a un partido de fútbol. Caminan. Beben. Discuten. Gritan. Bailan. Orinan en cualquier parte.

Miranda no se estropeó la nariz en el Takanakuy, sino en Puerto Maldonado, una región minera de la selva, violenta y sin ley como el lejano oeste de las películas. Hombres sin nada que perder intentan ganarse la vida en yacimientos controlados por mafias. Una noche lluviosa Miranda bebía en una cantina. Alguien lo insultó. *Cholo* —le dijo—. *Serrano*. Miranda respondió. *Soy cholo, pero no sabes de dónde. Sal a pelear, carajo*. Afuera del local, el piso de tierra estaba resbaloso y había muchas piedras.

Miranda atacó con un puñetazo y esa fue toda la pelea. Resbaló y cayó de cara contra una piedra. La siguiente vez que se vio en un espejo le costó reconocerse.

—Cuando tomas mucho y quieres pelear pasa eso —dice mientras ingresamos al coliseo a través de un túnel—. Yo me desmayo.

Miranda fue minero hasta que se desfiguró. Luego se marchó a la costa de Arequipa, donde ahora vive y tiene su propia familia. Siembra arroz. Gana un sueldo. No se queja. Pero extraña su tierra. Es la maldición que persigue al migrante: puedes huir de tu tierra y de tus problemas, pero nunca logras dejar de mirar atrás. Miranda escuchó que la vida en Chumbivilcas estaba mejorando. Decidió viajar en los feriados para averiguar si acaso le convendría volver.

—Se ve que hay plata —comenta—. Dicen que esos cerros de allá purito oro son.

Algunos amigos suyos trabajan en las minas y ahora tienen casas grandes y carros.

—¿No te gustaría ser como ellos?

—No creo. Se necesita capital para trabajar. Trescientos mil dólares. Con eso ya puedes contratar gente. Abrir el cerro. Sacar el orito. Si no tienes, empleado nomás eres. Explotado. Ganas para otro.

Miranda tiene cincuenta años y ha venido al Takanakuy solo para ver aunque nunca se sabe. Todo hombre con cerveza en el estómago es un peleador potencial. El mundo está lleno de enemigos. Miranda los tiene. A los veinte años trabajaba como comerciante. Cargaba fideos, arroz y azúcar en alpacas, y viajaba a pueblos alejados donde los cambiaba por maíz. Una mañana, cuando estaba de viaje, unos ladrones entraron a su propiedad y le robaron doscientas alpacas y quince vacas. Empujaron a su madre y le rompieron la cabeza a su padre.

—Los abigeos eran peor que terrucos —dice—. Si se encontraban con mujer, la amarraban, la violaban.

Miranda denunció el robo en la comisaría. Conocía a los ladrones, dio sus nombres; pero los policías no hicieron nada. Los delincuentes los habían comprado.

—De estas cosas nadie se entera. Acá no hay periodistas, pues, como en la ciudad. Acá no es como allá.

Acá, allá. A eso se reduce el mundo. El joven Miranda acudió

al Takanakuy con la esperanza de vengarse de los ladrones. Año tras año los buscaba, retaba a uno y a otro. A veces ganaba. A veces le pegaban. Su revancha era desigual y solitaria. Nunca la concluyó. Se casó. Tuvo hijos. Migró.

Hace unas semanas, unos rateros entraron a su casa de Arequipa pero no encontraron nada de valor. Solo se llevaron una frazada de lana de cordero y un collar que parecía de oro pero era de fantasía.

—A veces es mejor no tener nada —dice sonriendo como si contara una broma—. Los ladrones te roban cuando tienes algo para robar.

La pobreza como escudo de defensa.

—¿Y si ves a los ladrones? ¿Pelearás?

Miranda desliza una mano sobre el tabique sinuoso.

—Ya estoy viejo. Ya no peleo hace mucho. Mira mi nariz. Aunque tendría que verlos, pues. Cómo sería. Quizá me agarran borracho.

A la salida del túnel, las tribunas gritan el mismo estribillo. *Wayliya-liya, wayliya, wayliyáaa*. Unas trescientas personas aguardan dispersas en el coso. Solitarios. En pandillas. En familias. Disfrazados. Sin disfraz. Con máscaras. Con sombreros. Con sombreros adornados con cabezas de animales. Pumas. Patos. Venados. Cajas de cerveza. Botellas de alcohol. Tres bandas de música alegran las tribunas. *Wayliya-liya, wayliya, wayliyáaa.* Los varones bailan dando saltitos. Las mujeres como trompos. Las montañas rodean el pueblo como si fueran las tribunas de un coliseo mayor. Los apus observan la función.

Un hombre en chaqueta de cuero marrón y camisa amarilla se detiene en el centro del coso. Es blanco colorado y tiene aire de autoridad.

—Señores, vamos a comenzar. Necesito su atención.

Es el gobernador y su trabajo es garantizar la seguridad en el pueblo.

—Van a respetar a los ronderos, por favor —grita señalando a media docena de hombres con sombreros de paja, sandalias de jebe, poncho, hojas de coca en la boca, látigos en las manos—. Ellos van a detectar quiénes hacen trampa. Quiénes pelean con punta de acero.

Los ronderos son un cuerpo de seguridad que las comunidades campesinas organizaron para protegerse de los terroristas de fines

del siglo XX. En tiempos de paz ahuyentan a los abigeos. En el Takanakuy, procuran que los vecinos se masacren siguiendo algunas pautas mínimas de respeto. No zapatos con puntas de acero. No anillos. Jamás debes golpear al caído.

—¿Por qué no convocan a los policías? —le pregunto al gobernador cuando ha terminado de hablar.

—Acá la gente no respeta a los policías ni a los jueces. Dicen que son corruptos. Antes los guardias hacían de réferis, pero los mismos luchadores los botaron porque se dejaban coimear. Con los ronderos no hay ese problema.

El hombre es amable y abierto para conversar. Lo malo es que ahora la lluvia estalla con violencia, como si los dioses estuvieran enfadados. Las gotas golpean los techos de calamina como piedrecillas y el pueblo entero es un concierto de lata mojándose. Hay que ponerse a salvo. Todas las semanas, en Chumbivilcas, alguien muere partido por un rayo.

—Jodida es la vida acá en la sierra —me dice un anciano que arrea un caballo cansado.

Se llama Francisco Huilcara, tiene sesenta y siete años y ha pasado las últimas nueve horas cabalgando por las montañas. Tiene el rostro arrugado de abuelo, pero es corpulento y altivo. Su cabello cenizo resalta junto a su poncho rojo sangre. Vive en una aldea de las alturas llamada Chamaca. Allí recibió la Navidad solo, cuidando a sus vacas, ovejas y alpacas. Luego ensilló su caballo y bajó al pueblo a todo galope para llegar a tiempo al Takanakuy. Solo se detuvo para orinar.

—Así vivimos los cholos —explica; la lluvia golpeando a cada paso.

Cholo significa mezclado, no blanco. Es un insulto en potencia. *Cholo de mierda*, por ejemplo. La voz de Huilcara transmite fatalidad pero contiene una pizca de orgullo. *Cholo* es un término ambiguo, salvaje, cargado de energía.

—Ten cuidadito —añade mirándome a los ojos—. Este cholo es de sangre, no es cualquier cholito.

Luego se aclara la garganta, tose, y escupe un proyectil denso hacia la pista. Ingresa por el portón de una casa jalando a su animal, y entonces grita con actitud de señor:

—Oye, cojudo, sal a ayudarme, pues.

* * *

—Dios no quiere que haya Takanakuy.

Una mujer busca conversación en una fonda a la hora del almuerzo. Viste un pantalón marrón, blusa celeste y lleva el cabello cortito en forma de casco y salpicado de canas. Una docena de personas la escucha sin interés. Nadie replica.

—Igualito estos salvajes van a pelearse —añade mirándome—. ¿Usted qué piensa amigo?

Los espectadores y luchadores espían desde las puertas y ventanas de las casas en espera de que la lluvia amaine. En el coliseo solo quedan los que vienen de lejos, los que no les temen a los rayos y los borrachos.

—¿Está bien que peleen en Navidad? —insiste la mujer.

Una conversación así solo puede terminar mal. ¿Qué es bueno?

¿Qué es malo?

—¿Ha pasado antes que no ha habido Takanakuy? —pregunto haciéndome el tonto.

—No sabría decirle —responde ella—. No soy de acá.

Es de allá, de la costa. Dice que se mudó a Chumbivilcas el año anterior porque le asignaron un puesto de maestra en la escuela. Un tipo con aire a Bruce Lee parece meditar ante un plato humeante de sopa, como si el fondo del pocillo escondiera respuestas.

—Un año igual llovió —dice él—. Barro estaba. Los pies se hundían. La gente se fue a pelear a una lomita por allá, pero no fue lo mismo.

—Esta lluviecita no es nada —añade un hombre detrás de una taza de café.

Es fotógrafo y camarógrafo. Si no hay Takanakuy, no tendrá trabajo.

—Los bravos están tomando. Y mientras toman, más bravos se ponen. Tú los has visto. Muchos vienen de lejos, de la puna, de la costa. ¿Acaso crees que se va a ir sin pelear? Hay que esperar nomás.

Se llama Ronald Aguirre, tiene treinta y cinco años y desde hace quince graba las peleas. Edita un video y vende las copias. También envía una matriz a las ferias de Lima, donde los comerciantes las reproducen en cantidades industriales y las venden entre los migrantes y los turistas que buscan imágenes del Perú más exótico y salvaje. Aguirre los llama «documentales»

pero no los firma ni le interesa saber sobre derechos de autor. Le pagan veinte dólares por el video matriz y con eso se queda tranquilo. Ahora le preocupa más que no haya buena luz.

La profesora mueve la cabeza con resignación como si ningún comentario le terminase de gustar. La dueña de la fonda camina entre las mesas. ¿Quieres algo más, tesoro, papito, *amorcito*? Es una anciana pequeñita, de trenzas negras y caderas anchas. Inserta un DVD con uno de los «documentales» de la fiesta, y se sienta a descansar a una mesa mientras nadie pide nada. Su hijo, que es el cocinero, sale a acompañarla un rato después. La mujer le cuenta que la gallina de la vecina puso un huevo en el horno de pan. El horno funcionó a toda leña durante la Nochebuena, y esta mañana, como de milagro, un pollito amarillo salió piando.

—¿Qué va a ser? —dice el cocinero.

—Verdacito es. Yo misma he visto al pollito.

La pantalla del televisor muestra a dos niños en el centro del coso. Tienen unos doce años y van a pelear. El día es nublado, como hoy. La gente baila. El árbitro los invita a darse las manos. Uno de ellos aprovecha y conecta un derechazo mientras el otro tiene el brazo extendido. Comienza la pelea.

—Ay qué feo —dice una anciana desde un mesa en el extremo del local.

Comparte el sitio con un hombre delgado y encorvado que hojea el diario con cara de mala noche.

—Es nuestra tradición, mamá. Como si no lo supieras.

—Cómo va a ser en Navidad, pues; esto es ateo.

—¿No has visto cómo en los países desarrollados pelean cachascán? —¿Pero acaso pelean en Navidad?

El hombre no contesta y se zambulle en el tabloide. Es de la semana anterior. «13 muertos», grita la portada donde destaca la foto de unos cadáveres calcinados.

—¿Cómo lees esos periódicos? —le dice la anciana—. Deberías leer periódicos más serios.

—Entonces al avión que pase por el cielo le voy a gritar que nos tire otros periódicos. Segurito el piloto me escucha.

En el pueblo no hay puestos de diarios ni librerías. Los pocos periódicos que se pueden conseguir llegan con dos a tres días de retraso, y casi siempre son los diarios de chismes y policiales baratos que llegan desde Lima, y que informan que *allá* las cosas no son siempre mejores que *acá*.

Afuera la lluvia ha perdido intensidad. Pronto la gente corre en las veredas. Comentan. Gritan. Ya comenzó. Ya comenzó. Y así comienza.

* * *

El hombre es el único animal que convierte a sus enemigos en adornos. Joel Medina es un muchacho de dieciocho años que baila, bebe y exhibe un zorro disecado en su cabeza con el orgullo de quien tiene algo que tú jamás podrás tener. Donde todos llevan máscaras de lana, Medina enarbola ese distintivo que él mismo cazó. El zorro se balancea a su compás vigilando con ojos encendidos, el hocico muy abierto, los dientes afilados en actitud de ataque. Medina lo persiguió en la montaña. Lo acorraló y lo mató a pedradas. Me grita su historia para que pueda oírlo en medio de la bulla de cientos de hombres, mientras bebe a tragos largos de una botella de chicha de maíz, la cerveza de los incas. Un amigo de la morgue embalsamó a su mascota. Medina lo cosió a su sombrero y, antes de venir a la plaza de toros, esta mañana, acudió al abismo a rezar con el zorro puesto.

Los ronderos lanzan latigazos, empujan, castigan a los luchadores en las piernas, abren espacio, crean el orden a fuerza de golpes. El gobernador reaparece y repite sus palabras. *Hagan caso a los ronderos*. *Ellos serán las autoridades*. En señal de respeto, les entrega a los jueces dos cajas de cerveza. Los ronderos saludan al público alzando las manos como los futbolistas cuando ganan un partido. Cuando vuelven a su esquina, descubren que les han robado cinco botellas.

—Carajos, mierdas. Ni siquiera nos pagan y nos quitan.

El gobernador intenta calmarlos.

—Si hay más problemas los llevamos a la Fiscalía —grita por gritar algo y luego ya nada importa mucho.

Jaurías rabiosas de luchadores acechan el ring imaginario. Los ronderos castigan con sus látigos. *Atrás* —gritan—. *Atrás.* Intentan ampliar el círculo. *Retrocedan, mierdas*. Uno vigila las cajas de cerveza sentándose en ellas. Media docena de hombres disfrazados sale a la cancha. Bailan. Dan saltitos. Hinchan el pecho como gallos. Palmean sus pantalones. Hablan con sus vocecitas. Gritan. Llaman a sus adversarios

—Valentín Pineda. Conchatumadre. Sal, mierda.

—Culqui Huamani, ven, si estás acá. Si eres hombre, sal. En caballo nomás te crees guapo.

—Héctor Molina. Conchatumadre. Héctor Molina.

—Acá está Héctor Molina —responden desde un rincón. Molina es alto y corpulento. La barriga inflada. Viste un pantalón de camuflaje militar. Se quita la camisa. Le sonríe a su retador con una mueca de desprecio y mueve ligeramente la cabeza de arriba abajo, como si le dijera *así que eres tú*.

El hombre que lo invocó se quita la máscara. Su rostro está marcado por el acné. Es joven. Quizá veinte, veintidós años. Se llama Rosell Llamoja. Lleva una camiseta amarilla con el logotipo de marca Perú y qarahuatanas con flecos en las piernas, como un vaquero del lejano oeste.

El réferi los junta frente a frente. Se dan las manos. Un latigazo al suelo. *Fight*.

Cruzan miradas. Los puños a la altura de la mandíbula. Se cubren las caras. Se estudian como gallos. Las piernas abiertas, una detrás de la otra. Parece el encuentro entre un vaquero y un militar en el videojuego de *Street Fighter*. El vaquero Llamoja aventura un puñete al vacío. *Conchetumadre* —dice—. El golpe desencadena uno de los momentos clásicos del Takanakuy. El instante en que los luchadores cierran los ojos y lanzan puñetes a toda velocidad tratando de encajar la mayor cantidad posible de golpes a cualquier parte del cuerpo enemigo. Los puños ahuecan el aire, golpean un brazo, el cráneo, se estrellan con los puños contrarios. Los hombres parecen muñecos a cuerda. El militar Molina encaja el golpe. Un derechazo aterriza en la nariz del vaquero, rompe el tabique, estruja los cartílagos, rompe las venas, libera la sangre enemiga. Prosigue con un golpe más prolijo, esta vez en la mejilla. Ahora le patea las piernas. Y encesta un derechazo final en la cabeza rival, y esa es toda la pelea. El vaquero Llamoja cae de rodillas vomitando sangre. El árbitro se interpone para protegerlo. Los amigos recogen al vencido. El ganador se acerca, ofrece la mano.

—Te pegué bien. Reconoce.

El vaquero lo mira. Escupe una bala de flema y sangre al suelo.

Le ofrece la mano.

—Suerte has tenido.

—Entonces ya no vas a joder, ¿no?

Llamoja estaba enfadado con Molina porque este hablaba mal de su familia. Que los Llamoja eran conformistas, borrachos, y que nunca iban a progresar. Molina, en su defensa, dice que aquello no es cierto. Que la gente inventa. Se entiende que ahora quedarán en paz.

—¿Y si no respeta? —le pregunto a Molina.

—Tiene que respetar nomás. Acá todititos han visto.

No queda registro en un papel. Nadie firma un documento. Ni siquiera juran ante la ley. La gente ha visto y eso parece suficiente.

—Sivincha. Sivincha. Sal, carajo.

El que grita tiene una máscara negra de lana. Los ojos bordados con hilos rojos. Encima del sombrero, la cabeza de un venado. Los cuernos frondosos como ramas. Los ojos como pelotitas negras. El hocico entreabierto. La lengua brillante asomando apenas. El hombre es delgado, alto; viste un *jean* gastado, una camiseta blanca.

—Sivincha, sal para sacarte tu mierda.

Sale Alfredo Sivincha. Es pequeño, de brazos fuertes y barriga abultada. El oponente se quita la camiseta. Un águila tatuada extiende las alas sobre sus pectorales esmirriados. Lo apodan *Sangre Caliente*. Dicen que es un peleador famoso. Vive en Lima y ha venido para vengar a su padre. Este y Sivincha bebían como amigos, una noche. Luego discutieron como enemigos. Sivincha golpeó al anciano. Lo dejó tirado en el piso.

—Con viejo te gusta pelear, ¿no, conchatumadre? A ver qué dices ahora.

Fight.

Los rivales se estudian con una mezcla de odio y temor. Un segundo, dos, diez. El tiempo pasa sin emoción. El público pifia desde las graderías. Ahora se trenzan a puñetazos alocados. Sivincha retrocede, tropieza, se cae. El réferi quiere intervenir para protegerlo pero *Sangre Caliente* es más rápido y patea la cabeza del oponente como si fuera una pelota. Los amigos de Sivincha salen corriendo de la multitud y persiguen a *Sangre Caliente*. Otra pandilla sale en sentido contrario. Todos se gritan. Se maldicen. Se retan. Los réferis controlan el lío a latigazos. Las correas cruzan caras, brazos, cuellos. *Atrás, mierdas*. Los hombres se cubren como pueden y se protegen. Retroceden. El orden se impone. El orden duele.

Sangre Caliente, ya a salvo, se sirve un vaso de aguardiente. Su labio superior está roto. Cierra los ojos. Bebe como si se tratara de una medicina horrible y luego escupe la mitad. ¿Considera que su padre está vengado?

—Solo un golpe le quería dar —unito.

El vencido, en el otro extremo, le reclama su falta de honor.

—Cabro eres. En el suelo me has dado.

—Otra vez entonces, pues carajo —le dice *Sangre Caliente*—.

Ahoritita.

No puede haber paz si hay controversia. Volverán a pelear. Ahora otros están en la cancha. Un hombre de unos cincuenta años, calvo y barrigón se zampa un cuarto de botella de alcohol antes de salir al campo. Le parten la oreja de una patada. Regresa a su sitio sangrando. Bebe otro trago. El público alienta. A sus amigos, a sus padres, a sus hermanos, a sus hijos: *Chato, recto, recto; mierda, huevón. Así. Asicito.*

Las peleas son breves. Ráfagas de golpes. Duran diez segundos, quince. A veces transcurren dos peleas a la vez. Cuando los encuentros demoran en pactarse, los padres envían a pelear a sus niños. Niños de seis años, de diez, de doce, se curten y se preparan para el Takanakuy y la vida.

Una mujer en pantalón y chaqueta entrevista a los luchadores. Se llama Alejandra Tito y es antropóloga. Corre a capturar al luchador vencido, al ganador, al niño que llora. Pregunta: ¿Por qué lo haces? ¿Qué ganaste? ¿Cuál fue el motivo? A veces responden, a veces solo se quedan mirándola. ¿Qué ha averiguado? ¿Qué han visto sus ojos científicos?

—Ellos dicen que es deporte —me explica—, pero en el fondo tienen problemas internos. Así los resuelven.

—¿Qué tipo de problemas internos?

—Frustraciones. Acumulan mucho. Acá desfogan todo. Acumular. Desfogar. Causa. Efecto. La vida parece tan sencilla. A lo lejos diviso a Guillermo Ayma, el hombre que viajó durante la Nochebuena para pelear junto a su hermano. El hermano que tiene dos familias, una esposa, una amante, y unos cuñados que lo odian. Ayma está en el centro del campo. Los puños apretados, las muñecas vendadas. Parece un héroe de videojuego. Grita el nombre de su adversario. Alguien de apellido Quispesivana. Este luce enorme al lado del pequeño retador. Le lleva al menos veinte centímetros de ventaja. Se quita la máscara. Es calvo, el cráneo

circundado por un arbusto de cabello. Lleva una camiseta sin mangas que marca un pecho gordo, hinchado. Ayma sopla sus manos. Se pone en guardia. Tiene actitud de boxeador. Quispesivana le dice algo. Ayma baja la guardia. Conversa con el rival. Le ofrece la mano derecha y le da una palmada en los hombros. El intercambio de gestos denota respeto. Esta pelea no es voluntad de ninguno de ellos. Están apoyando a sus parientes.

Los amigos y familiares de Ayma parecen una barra brava en pleno partido. Algunos tienen la cara hinchada y pedazos de algodón en las narices. En la cancha, Ayma se ve ágil. Se mueve a un lado, al otro. Quispesivana lo persigue con atención protegiéndose detrás de sus puños enormes. La pelea es desigual. ¿Qué pelea no lo es?

Ayma patea las piernas de Quispesivana pero este aguanta el golpe. Luego contraataca. Su brazo largo encuentra un túnel despejado hacia el hombro del oponente. Ayma trastabilla. Sus brazos cortos lo ponen en desventaja. El rival lo alcanza. Una patada y un puñete. Ayma cae sangrando, los puños en la tierra. El árbitro se interpone. Eso es todo. Quispesivana le ofrece la mano. Ayma no lo ve o prefiere ignorarlo. Sale del campo sacudiendo la cabeza, mareado por los golpes. Para esto viajó durante dos días.

Ahora es el turno de su hermano. Christian Ayma sale a pelear. Es tan pequeño como su hermano mayor. Y el otro, tan grande como el que lo venció.

Fight.

El grandote gana y encima patea a Christian en el suelo. La amante de Christian sale de algún lado y se abalanza contra el abusivo. Le jala el pelo. La esposa aparece por atrás y abofetea a la amante. Un árbitro las separa. Las mujeres se gritan. *Maldita. Robamaridos. Babosa.* El árbitro les habla. Ahora ellas van a pelear.

Se tiran puñetes, lapos, se jalan el pelo. La esposa cae. La amante le patea la cara en el suelo. Los referís las separan. Las empujan a sus rincones. Ellas se miran a la distancia con esa rabia que sale de las tripas, más allá de todo honor, y de pronto parece que el Takanakuy no es suficiente, que acaso es demasiado civilizado para apaciguar odios más profundos.

* * *

A las cuatro de la tarde casi todos los que quería pelear lo han hecho, y la violencia es un espectáculo monótono. Queda muy poca gente en el ruedo. La mayoría de luchadores y sus familias y amigos ahora se reúnen alrededor de las bandas de música. Beben. Curan sus heridas. Se ponen trapos. Bailan.

En un extremo solitario del campo, un hombre con la camisa abierta hasta el estómago abofetea a una mujer. Le grita *puta*. La mujer cae. Se levanta. Quiere correr. El tipo la persigue para seguir castigándola. Está ebrio como un demonio.

Un joven corre hacia el agresor. Lo embiste. La mujer se pone a salvo. Llora sobándose el rostro con una mano y mira a la distancia esa pelea que ya no es la suya. El marido intenta alcanzarla. Empuja al joven. El joven se cae de culo pero se levanta deprisa. Alcanza al marido y le regala un derechazo seco, veloz, directo al centro de la nariz, donde nacen las estrellas, las lágrimas y otros dolores terribles. El tipo se tambalea como un árbol. Se toma la nariz con una mano. Los ojos cerrados. Busca apoyo, tanteando, hasta que alcanza una pared. Apoya en ella la cabeza y, por un momento, parece estar a salvo, más allá del dolor, en ese umbral de irrealidad donde la tragedia nos plantea a todos la misma pregunta: ¿De verdad me está ocurriendo esto? Entonces abre los dedos. Su nariz libera un chorro de sangre continuo, denso y oscuro hacia el piso de tierra, donde se forma un pequeño río. Intenta dar un paso, pero se detiene asustado como quien llega al filo de un abismo. Es difícil saber en qué dimensión de la realidad se encuentra en este momento. O qué palabras, qué imágenes, qué maldiciones cruzan por su mente. Ponte en su lugar. En su cabeza. En su nariz. Lo que se preguntará más tarde, cuando vuelva en sí y se mire al espejo, es más fácil de adivinar.

¿Quién fue?

Churubamba

13° 35’ 49” latitud Sur
71° 41’ 46” longitud Oeste

—Distrito de Caicay—

3 863 metros sobre el nivel del mar

Una mañana helada, la señora Benedicta Mamani ingresó cojeando a su cocina para buscar una pelota de fútbol. Era una mujer fuerte, de piernas gruesas y manos cubiertas de callos pero y ese día no conseguía dominar el dolor que le estrujaba las pantorrillas. La cocina era una habitación de paredes de barro, piso de tierra, un fogón a leña y algunos trastos amontonados en una esquina. Mamani levantó ollas, movió trozos de leña, espantó cuyes, y con cada movimiento sus ojos se arrugaban evidenciando el sufrimiento.

—*Ay* —repetía bajito—. *Achachaú*.

El día anterior había perseguido un rebaño de ovejas rebeldes en la montaña y ahora tenía las piernas moradas. Estaba lesionada. ¿Qué le dirían sus vecinas? Mamani era madre de dos niños, pastora de sus animales, esposa de su marido; y, además, la delantera más importante de Churubamba, una comunidad campesina del Cusco cuyo temible equipo de fútbol femenino había ganado cinco veces consecutivas las Olimpiadas del distrito vecino de Andahuaylillas, donde la aldea solía competir. Mamani y sus colegas eran las estrellas absolutas de la localidad.

El equipo masculino no solo carecía de trofeos sino que era uno de los peores de su categoría. Por este motivo, los caballeros de la aldea se habían acostumbrado a desempeñar toda suerte de papeles secundarios mientras sus esposas, hijas o hermanas disputaban sus partidos. Eran árbitros, recogebolas o hinchas fervorosos que debían quedarse al cuidado de los niños, disfrutando de la feliz resignación de ser derrotados por el éxito de sus esposas.

Esa mañana, Mamani lucía pensativa mientras buscaba su balón. Dentro de unas semanas, la selección de la aldea iba a celebrar un encuentro amistoso con el poderoso cuadro de Andahuaylillas, cuyo hincha más ilustre era el propio alcalde. Si Mamani no lograba recuperarse para entonces, su equipo perdería una pierna derecha importante. Ser parte del problema parecía quitarle tranquilidad. ¿La calificarían de irresponsable? ¿La sentarían en el banco de suplentes?

Mamani destapó una vieja olla de lata. Allí estaba el balón. Era blanco con hexágonos negros, similar al que aparecía en un afiche que colgaba en la pared. Once futbolistas con uniformes

rojos posaban con actitud de guerreros en un estadio repleto. Cuando el Cienciano del Cusco ganó la Copa Sudamericana 2003, el segundo torneo de clubes más importante del hemisferio, la emoción del fútbol se expandió en una región acostumbrada a celebrar el pasado inca por encima de cualquier orgullo presente. Mamani sabía de los triunfos del Cienciano y le enorgullecían, pero jamás había visto jugar a ese club en vivo. El fútbol profesional era un entretenimiento tan lejano y difícil de acceder, en esas montañas, como la ópera o el rock, un espectáculo más propio de ciudades y de lugares con mayor población. Mamani tomó el balón bajo el brazo izquierdo y atravesó el umbral de la puerta, con el nerviosismo del deportista que se prepara para soportar una lluvia de reproches. Caminó hacia el huerto y se sentó en el suelo de tierra. ¿Acaso debió cuidarse mejor? ¿Por qué no le pidió a su marido que buscara él a las ovejas?

Mamami vestía el atuendo típico que las mujeres de la aldea han llevado durante generaciones, y que aprenden a confeccionar cuando aún son niñas, usando la lana de las ovejas y alpacas que crían: un juego de faldas de colores sobre las rodillas, blusa blanca, suéter rojo y un sombrero parecido a un plato volador. Una constelación de pecas color chocolate salpicaba su rostro marrón. Dos trenzas gruesas le adornaban la espalda. Parecía una muñeca triste en un paisaje alegre. Casitas de barro, montañas verdes, cielo azul. Era la postal perfecta que uno espera cazar en un viaje a los Andes, pero esa aldea a cuatro mil metros sobre el nivel del mar estaba a tres horas de camino del circuito turístico más cercano. Ningún viajero llegaba allí ni siquiera por error. En Churubamba no había palacios incas, ni iglesias antiguas, ni siquiera una cruz; pero sí dos arcos de madera clavados en el centro de una plaza de tierra, al lado de una escuela de primaria donde los niños aprendían a leer en quechua. El fútbol había llegado a la aldea mucho antes que el español, los diarios y la internet. En muchos lugares de los Andes la civilización occidental aún es una exótica novedad.

Si la Tierra fuera plana, Churubamba miraría directamente a los pueblos más altos y aislados del planeta: Wenchuan, en China; Potosí, en Bolivia; Lhasa, en el Tíbet. Pero el mundo es redondo como una pelota y Churubamba —con su equipo de mujeres pentacampeonas— podría ser el equivalente de Brasil en este universo de montañas accidentadas donde tampoco existen el

transporte público ni el calzado deportivo. Mamani solo disponía de unas sandalias de jebe rústico, las mismas que usaba para pastar y con las que había anotado todos sus goles.

En Churubamba no había farmacias ni médicos, pero Mamani conocía un remedio para aliviar su dolor muscular. Una vez recostada en el suelo de su huerta, arrancó un puñado de llantén, un arbusto perfumado con poderes analgésicos. Frotó sus tobillos con las hojas de esa planta y siguió lentamente hasta casi tocar sus rodillas. Cuando terminó la operación, sus piernas parecían envueltas en unos raros calcetines de color verde.

Eran poco más de las seis de la mañana, y a esa hora aún dominada por la penumbra, esta aldea sin luz eléctrica estaba llena de actividad. Los campesinos pastaban o trabajaban la tierra desde hacía un par de horas. Un hombre gritó un mensaje a través del megáfono de la comunidad.

—¡Señoras, ha llegado la avena desde la ciudad! Reunión en la cancha de fútbol —exclamó en quechua—. Después se jugará un partido.

El aviso añadió tensión a la difícil vida de Mamani. Cada quince días la municipalidad enviaba un cargamento de avena para balancear la alimentación de los niños. Churubamba no era solo una aldea lejana, sino una de las tantas comunidades pobres que el Estado apoyaba a través de programas de asistencia.

Benedicta Mamani se levantó con toda la prisa que le permitieron sus piernas maltrechas. Regresó a la cocina y tomó un manojo de hojas de coca de una canasta de carrizo. Luego fue a su habitación y cargó a su bebé. Renato, de once meses, llevaba un gorro amarillo en forma de flor. Su madre lo envolvió en una manta, como a una oruga, y se lo amarró a la espalda. Luego recogió la pelota y marchó hacia la reunión. Masticaba un bollo de coca como si fuera un caramelo. La coca es el doping del pueblo. Calma el dolor, demora el hambre, espanta el frío. Al surtir el efecto esperado, Mamani estaría lista para jugar. Sería su último partido.

* * *

Dos docenas de mujeres conversaban bulliciosamente al lado de una camioneta cargada de alimento. Algunas llevaban bebés en la espalda y vestían faldas y sombreros de colores similares a los de

Benedicta Mamani. Ella dejó rodar el balón sobre la grama hirsuta y se unió al grupo. Trató de seguir el ritmo de las conversaciones. Se le notaba intranquila.

Churubamba producía papas, maíz y una que otra hortaliza. Cuando la municipalidad enviaba el camión del cereal, la aldea se paralizaba como si se tratara de un día feriado. Los hombres dejaban la siembra para cargar la avena, y las mujeres se reunían en la plaza para repartir el alimento, según el número de hijos de cada familia. Luego, ya que estaban ahí, discutían asuntos de la comunidad y, si quedaba tiempo, disputaban un partido de práctica.

La geografía de la aldea hacía pensar en un inmenso coliseo deportivo. Las montañas, como tribunas naturales, rodeaban una pradera en cuyo corazón los vecinos habían clavado dos arcos de fútbol. Era el centro de su mundo. Las casas orbitaban alrededor, como pequeños satélites de ese espacio de reunión y juego. Cuando las personas abrían las puertas de sus hogares, salían a la cancha. La vida tenía una vaga aura de espectáculo deportivo.

Cuarenta millones de mujeres practican el fútbol de manera oficial en todo el planeta, es decir, en clubes o asociaciones. Si las juntáramos en un solo punto del globo terráqueo, sumarían la población de algún país de Europa, el continente donde más mujeres juegan al fútbol. Pero ni la FIFA conoce la aldea de Churubamba ni Churubamba parece interesada en aquellas estadísticas. El único censo que importaba esa mañana era el registro para el reparto de la comida.

Ahora las mujeres discutían el caso de una vecina acusada de consumir demasiada avena. Toribia Ccopa sufría un sobrepeso evidente y, según se comentaba, comía parte del alimento destinado a sus hijos. Estaba sentada en el centro de un círculo humano. A ratos parecía meditar y a ratos sonreía como si no pudiera terminar de creer lo que estaba ocurriendo. Su destino se resolvería por decisión comunal, como tantas cosas en la aldea. Si te casas, la comunidad te entrega un terreno. Cuando mueres, tus tierras vuelven a la comunidad. Si robas, la comunidad te lleva a un río y te hace reflexionar a latigazos. Si descubren que tienes un amante, te expulsan del pueblo. En la asamblea había más de veinte mujeres y no más de diez hombres. Benedicta Mamani se dirigió a la acusada.

—¿Para qué comes tú? —le dijo en quechua—. Deberías dejar

para los pobres.

Ccopa no respondió. Agachó la cabeza en señal de vergüenza, fusilada por las risas de la pequeña multitud.

—La burla puede ser un castigo terrible en un pueblo de sesenta familias —me explicó el profesor de la escuela, que me ayudaba como intérprete.

Se llamaba Martín Pilco, tenía unos cuarenta años y era la única persona que hablaba español.

—Esa mujer tendrá que soportar las risas por un tiempo y demostrar que está dispuesta a cambiar.

La acusada Ccopa se retiró a un extremo de la cancha, cerca del punto para patear tiros de esquina, con una sonrisa de vergüenza. La comunidad le había expresado una advertencia. Una especie de tarjeta amarilla en castigo por su mala conducta.

El presidente de la comunidad era un hombre en pantalón gris y gorro puntiagudo de colores, como un duende. Se llamaba Encarnación Taype y, a pesar de su aspecto alegre, era bastante serio. Leyó los nombres de cada jefa de familia y les asignó las bolsas de alimento. Sus esposos cargaron los paquetes a casa. Mientras tanto, las vecinas formaron dos equipos alrededor de la pelota. El terreno estaba cubierto por el mismo pasto grueso que alfombraba el resto de las montañas. Algunos charcos sobrevivían desde la noche anterior. ¿Jugaría Benedicta Mamani? Las mujeres discutían sobre su lesión. Algunas sugerían que era mejor que descansara esa mañana. Ella minimizaba el dolor.

El profesor Pilco parecía muy animado en su servicio de intérprete, y no tenía reparos en interrumpir las conversaciones ajenas. Llamó a Mamani.

—¿Desde cuándo juegas al fútbol? —le preguntó.

Ella lo miró con las manos en las caderas, sorprendida por una curiosidad que la devolvía a la infancia.

—Cuando era niña ni las mujeres ni los hombres jugaban al fútbol en Churubamba —respondió.

Sus recuerdos nos trasladan hasta los inicios de los años ochenta. La televisión se expande en el Perú. El Mundial de España 82 se puede sintonizar en las ciudades de provincias. En la primera fase del torneo, la selección del Perú empata con la futura campeona del mundo, Italia. El optimismo se expande vía microondas a lo largo de un país pobre que, al menos en el fútbol, es capaz de desafiar al Primer Mundo. El furor empieza durante

la gira de preparación por Europa: Perú 1-Francia 0, Perú 2-Hungría 1. El Gobierno decreta feriados para que los ciudadanos celebren. El Perú es un temible incógnita.

Los vecinos de Churubamba escuchaban las noticias a través de sus radios a baterías. Mamani recuerda que a veces incluso bajaban de las montañas para espiar los partidos en los televisores de las ciudades cercanas. De regreso a la aldea, la plaza les pareció un campo de fútbol perfecto al que solo le faltaban los arcos. Los sacerdotes de la iglesia de Andahuaylillas les donaron unos muy bonitos, de madera, y ayudaron a la comunidad a instalarlos. Confiaban en que el fútbol podía ser un pasatiempo saludable para remediar algunos problemas de la aldea. El alcoholismo era un vicio que sobrevivía desde la época de las haciendas. Los hacendados eran señores feudales sin título nobiliario. A menudo pagaban el trabajo de los campesinos con alcohol. La Reforma Agraria devolvió la propiedad de la tierra a los «indios». El capitalismo estaba cerca. Una década más tarde llegó el fútbol, una profecía de cambios sociales más drásticos. Benedicta Mamami era una niña en esa época y recuerda que su abuela, que ya era anciana, también aprendió a patear la pelota y a beber menos antes de morir.

¿Qué otras instituciones llegarían a mejorar la calidad de vida de esas regiones olvidadas? ¿Educación? ¿Dinero? ¿Tecnología? El progreso era un sueño pero lo que arribó a la aldea fue una pesadilla. El Perú de los años noventa trataba de mostrarse como una economía atractiva ante los inversionistas, pero sus indicadores eran de espanto: había demasiados pobres. El presidente Alberto Fujimori y sus técnicos diseñaron una política que reduciría esos índices nefastos. Esterilizarían a las mujeres pobres sin su permiso y así evitarían que tuvieran hijos pobres y que estos, a su vez, expandieran la pobreza. El mal iba a ser atacado desde los ovarios.

El plan llegó a Churubamba. Según el profesor Pilco, cuando una vecina de la aldea acudía a los hospitales de Andahuaylillas y Urcos para curarse de algún dolor (de muelas, de estómago), el personal a cargo la atendía pero además le ligaba las trompas o le introducía una T de cobre. Batallones de enfermeros recorrían las aldeas más alejadas del país haciendo operaciones a domicilio. Casi trescientas mil mujeres fueron esterilizadas en menos de cinco años en todo el país. La pobreza de lugares como

Churubamba siguió teniendo las mismas características, pero, en efecto, ahora nacían menos pobres.

—Tuvimos que cerrar la escuela porque no había alumnos —recordó el profesor Pilco.

Cuando la reabrieron, años después, todos los niños de Churubamba cabían en la mitad de un salón. Me pidió que reparase en la historia de Benedicta Mamani. La delantera estrella de Churubamba tenía una hija de once años y un bebé de once meses. No se explicaba por qué había pasado una década sin tener niños.

—Será cosa de Dios —me dijo ella.

No es difícil imaginar el castigo de la esterilización forzada en un pueblo donde las mujeres son criadas para tener hijos y los hijos son criados para trabajar la tierra. A ellas les sobraba el tiempo. ¿No es el tiempo libre el origen de todos los juegos? En el relato del profesor Pilco, las mujeres empezaron a jugar porque les sobraban las mañanas y las tardes. Pero es complicado dar fe a todo lo que escuchas y saber dónde termina la realidad y dónde empieza la fábula. Los hospitales cercanos no conservan estadísticas de aquella campaña. Solo dos mil mujeres en todo el país han denunciado que fueron esterilizadas a la fuerza. ¿Cuántas otras ni siquiera entendían lo qué les ocurrió? No todas las mujeres víctimas de esa política se hicieron deportistas. No todas vivían en una aldea donde el centro del mundo es una cancha de fútbol.

—Creíamos que el deporte era una forma de tender puentes con esas poblaciones alejadas —me diría unos días más tarde el párroco Luis Herrera, en su oficina.

En 1999, la iglesia de Andahuaylillas organizó un campeonato, y convocó a todas las aldeas campesinas de las montañas y los barrios cercanos. Los sacerdotes propusieron que los hombres compitieran en fútbol y sus esposas, en vóleibol. Las mujeres de Churubamba se quejaron de esta discriminación. Demostraron que también sabían patear un balón y consiguieron que se reconociera la categoría femenina. Después ganaron el campeonato y así empezó su leyenda sin derrotas.

* * *

Benedicta Mamani iba a jugar a pesar de su lesión. Las vecinas se

dividieron en dos equipos y asumieron sus posiciones. Un hombre flaco y alto como un poste iba a desempeñar el papel de árbitro. Pitó fuerte para espantar a los niños y a los perros. Un muro de barro delimitaba la cancha y servía de tribuna. Los esposos de las jugadoras conversaban en ese sector y cuidaban a los bebés. ¿Les molestaba que sus mujeres practicaran ese deporte y fueran mejores que ellos? ¿Cuánta autonomía tenían ellas en esta aldea?

—Ellas tienen que cumplir su tarea de madres, y nosotros, de padres —me dijo Encarnación Taype, presidente de la comunidad y esposo de Mamani—. Después, todos podemos jugar.

El pequeño Renato Taype, con su sombrero de flor y su enterizo rosa, gateaba en el suelo como un juguete a pilas. Su padre cada tanto debía cargarlo y devolverlo a una manta de lana, donde había un trozo de pan y algunos gajos de mandarina.

—Los hogares en las alturas son matriarcales en gran medida —me explicó el profesor Pilco después de traducir a Taype—. Las mujeres cocinan, crían a los hijos y administran el dinero de la casa. El esposo no puede vender una oveja si la mujer no lo autoriza.

¿Las golpean? Sí. ¿Y ellas qué hacen? Les responden a golpes.

—También se pueden quejar a la asamblea comunal, pero entonces el castigo para el varón es más fuerte —me dijo Taype, acomodándose en la tribuna de barro, y señaló al frente con el índice.

Era hora de callarse.

Los equipos estaban formados. Nueve jugadoras en cada sector del campo, con sus faldas floreadas y sus sandalias. El equipo donde jugaría Benedicta Mamani se llamaba Mirador de Churubamba. El rival, Club Churubamba, tenía como capitana a la temible Andrea Puma. Era una joven de pómulos hinchados y ojos rasgados, que hacía pensar en un felino con trenzas. Tenía veinte años y, a pesar de su juventud, era la mejor jugadora de la comunidad, la capitana de la selección oficial de Churubamba. Estos laureles le permitían desafiar a sus mayores.

—Las que pierden que regresen a atender a sus maridos —bromeó pisando la pelota con actitud de francotiradora.

El árbitro pitó. La pelota rodó. Alguien la pateó fuera del campo y alcanzó a un niño en la tribuna. Debía tener dos años y lloraba a gritos. Su madre era centrocampista en el equipo de Mamani y tuvo que abandonar su lugar para consolar al pequeño.

Saque lateral. Andrea Puma levantó el brazo desde el área rival. Una compañera le entregó un pase en callejón. Ella lo amortiguó en sus faldas. Eludió a una defensora, encontró un túnel entre las piernas de otra y disparó un pelotazo al cielo cargado de nubes. Saque de meta.

La pelota en el aire creaba incertidumbre. Los equipos no demostraban más disciplina táctica que un equipo de amigos de barrio. Todas las mujeres perseguían el balón hasta olvidarse de sus puestos, y era usual que una defensora apareciera dominando el balón en el área rival. La delantera Benedicta Mamani bajó hasta su propia área para ocupar el lugar de una compañera. Detuvo la pelota con el pecho. La pisó. Miró al frente y disparó un tiro de globo en busca de una delantera. Sus pantorrillas moradas y adoloridas ahora parecían saludables. Un compañera en el área enemiga saltó para cazar el balón. Golpeó el aire con la cabeza y, al caer, sus piernas gruesas asomaron debajo de sus faldas. Saque de meta.

Benedicta Mamani intentó una jugada similar en el segundo tiempo. Disparó un tiro bombeado desde su cancha, pero antes de que la pelota terminara de completar la curva en el aire, ella estaba en el suelo gritando de dolor. El rostro arrugado. *Achacháu*. La uña de su dedo gordo se había abierto como una lata de conservas. Sangraba. Las ojotas eran ideales para caminar en terrenos lluviosos, pero pésimas para conectar ese tiro potente y heterodoxo llamado «puntazo». Dos compañeras ayudaron a Mamani a salir del campo, cargándola en hombros. Gotas de sangre regaban el camino. En la tribuna, ella trató de calmarse. Apretó el dedo. Su esposo corrió a buscar un trapo con agua. Sin su mejor jugadora, Mirador de Churubamba soportó el resto del partido acorralado en su propio campo. Empataron a cero. Estadísticas: diez tiros al arco atajados. Tres al palo. Ocho al cielo. Un tiro fue a la puerta de la escuela. Hubo una larga interrupción cuando el balón rodó montaña abajo sin que la tribuna pudiera detenerlo. Recuperarlo tomó unos diez minutos. El árbitro pasó a la definición por penales. Pitó e hizo gestos con las manos para indicar dónde iba a terminar el juego.

Las jugadoras rodearon un arco y patearon por turnos. Era curioso ver cómo los balonazos que parecían destinados a pasar entre las piernas eran retenidos por las faldas de las porteras. Resultado: cero para el equipo de Benedicta Mamani y dos para el

de Andrea Puma. El premio para las campeonas fue un desayuno de panes con queso y naranjas frescas que el alcalde de Andahuaylillas envió junto con la avena. Las perdedoras también disfrutaron el bocadillo. Todo parecía comunal en la aldea, incluso los premios y la felicidad de las competencias, como ocurría cuando los adultos se reunían a trabajar una obra que beneficiaría a todos. Cuando limpian un camino, los vecinos formaban dos equipos y dividían la tarea en partes iguales para ver quiénes terminaban primero. La competencia los hacía trabajar más rápido —me dijeron—. No había premio ni castigo. Pero unos se sentían mejores que los otros y estos, los otros, procuraban su revancha en la siguiente oportunidad.

Las rivales que intentarían vencer a Churubamba, en el aniversario del distrito, eran un equipo de mujeres dedicadas al comercio de artesanías. La mayoría de ellas vivían en Andahuaylillas, un pueblo pequeño con escuelas, hospital, tiendas y atractivos turísticos. Ellas sí hablaban español y sabían leer y escribir. También tenían televisores en sus casas y veían los campeonatos de fútbol. Si tenían lesiones, les bastaba ir a una farmacia local y compraban pastillas. Vivían la globalización y su mercado de bienestar. Usaban zapatillas.

En la cancha, la joven Andrea Puma se acercó donde la veterana Benedicta Mamani para enterarse más sobre su lesión. Le ofreció un vaso de gaseosa. Mamani estaba recostada en la hierba; su pie derecho envuelto en un trapo. El pequeño Renato estaba prendido a su pecho y le mordisqueaba un pezón. La herida no parecía grave pero tampoco sanaría a tiempo del siguiente partido. La uña tendría que caer y la nueva tardaría quien sabe cuánto en crecer.

—¿Qué harán ahora? —le pregunté a Puma.

—No hay miedo —me dijo—. Acá las mujeres sabemos cocinar bien, atendemos a nuestros niños bien, cosechamos con nuestros esposos bien. Somos fuertes, entonces sabemos jugar bien.

La antesala de un partido de fútbol femenino en la cordillera de los Andes, como en todo el mundo, encendía una corriente de entusiasmo similar al que antecede a una batalla. Los rivales se arman de coraje. El encuentro se advierte como una oportunidad de medir habilidades pero también como un terreno donde renovar la fe. El fútbol se parece mucho a la guerra, sobre todo en

su estrecha conexión con la tecnología. Importa tanto tu talento, tu fortaleza, pero también lo que llevas en los pies. Las semidescalzas jugadoras de Churubamba iban a enfrentar a una potencia armada de calcetines y zapatillas. La lógica no estaba a su favor. Los incas tenían un ejército de cientos de miles de hombres entrenados en el uso de hondas y porras. Ciento ochenta aventureros españoles los derrotaron usando armas de fuego y el poder de la conspiración. ¿Es el fútbol un microscopio para observar en detalle las diferencias sociales? ¿Es el mejor deporte para comprender el mundo? ¿Pueden las distancias (tecnológicas, físicas, sociales) traducirse en el marcador de un partido? Cualquier comparación es tan peligrosa como anticipar el resultado de un juego. Once faldas enfrentarían a once faldas. Por ahora, esa parecía la única verdad.

* * *

El día del partido el cielo de Andahuaylillas amaneció despejado y azul como una inmensa cúpula pintada a mano. Las calles del pueblo eran pequeños pasajes empedrados donde merodeaban algunos turistas en safari fotográfico. Los niños iban a la escuela pateando piedrecillas, una mujer de trenzas muy largas repartía la leche en una carreta de madera, una pareja de campesinos acompañaba a una vaca aburrida. La realidad ofrecía lindas postales con un fondo de casas de paredes blancas, balcones de madera y tejados antiguos.

La plaza alojaba cuatro árboles casi tan altos y viejos como la célebre iglesia del lugar. Había sido construida a inicios del siglo XVII, y su portón lleno de aldabones parecía la boca de un monstruo en reposo. Los guías de viajes la llamaban la «Capilla Sixtina de América» en honor a las aterradoras pinturas que cubren sus techos y paredes: dragones hambrientos, gente quemándose viva, demonios cocinando pecadores en una olla. Los dibujos daban una idea del mensaje que los misioneros católicos llevaron al Cusco en aquella época también conocida como la Extirpación de Idolatrías. ¿Fue el diablo el gran evangelizador de los Andes? El miedo a Dios reemplazó el culto al Sol. El imperio español dominó al imperio inca. Un rey se impuso a otro rey. La historia de «los indios» es una sucesión de campañas —religiosas, militares, de salud— ideadas en lejanos centros de poder. Desde

la extirpación de idolatrías hasta las esterilizaciones forzadas.

Esa mañana, en los dominios de la iglesia, las noticias no eran buenas. Las iglesias protestantes habían emprendido en los últimos años una agresiva campaña misionera en las comunidades de las alturas.

—La lucha religiosa continúa —me advirtió el párroco.

Luis Herrera era un jesuita de rostro ovalado y rosado. Parecía un apóstol de la Última Cena en mangas de camisa y *jeans*. Me condujo a una oficina austera —una mesa, una computadora, una ventana— y se sentó en un viejo sofá que miraba a la plaza de Andahuaylillas. Las montañas establecían una barrera natural al fondo del paisaje. Nada hacía suponer que allí arriba, en lo más alto de la imaginación, había una aldea de mujeres futbolistas.

—Las iglesias protestantes y evangélicas de Brasil han evangelizado a su manera a muchas comunidades.

Herrera era hincha de su congregación, pero no un fanático de la propaganda. Reconocía que, después de casi cinco siglos de presencia en los Andes, el catolicismo estaba perdiendo a sus fieles. Era un tema complejo y extenso para una conversación que debía durar una hora. El sacerdote no tenía más tiempo. ¿Podía contarme la historia de los arcos? Herrera cruzó las piernas para ponerse cómodo. Vestía unas bonitas zapatillas deportivas blancas.

En los años ochenta, recordó, el alcoholismo era un vicio frecuente en las comunidades indígenas. La Reforma Agraria les había devuelto a los campesinos la propiedad de sus tierras, pero ellos no habían podido superar esa dependencia al aguardiente que los hacendados habían alentado durante décadas y acaso siglos. Bebían todos los días. Esposos y esposas se agarraban a golpes. Olvidaban a sus hijos. Morían de cirrosis. Los sacerdotes que llegaban a la región eran jóvenes con energía y nuevas ideas. Se preguntaron si acaso el fútbol podría ayudar a disminuir esas malas costumbres. Construyeron arcos, regalaron pelotas, se inventaron un torneo.

No era la primera vez que grandes esperanzas recaían en un insignificante juguete redondo. Los balones de fútbol han ayudado a aliviar los males que producen las guerras civiles en África. En Sierra Leona, Benín y Angola, diversas ONG contrataron entrenadores europeos para difundir el deporte rey entre los desplazados por la violencia. Lo más singular de esta

actividad es que puede ser muchas cosas distintas a la vez: juego callejero, disciplina de alta competencia; pasatiempo de pobres, negocio de multimillonarios. El fútbol tiene el aura de las religiones clásicas y universales. A lo largo de su historia, misioneros involuntarios difundieron sus reglas en los confines más alejados del planeta. Marineros mercantes ingleses y portugueses llevaron balones a Brasil a fines del siglo XIX, y bastó que jugaran en las playas de ese país para que la curiosidad de los lugareños encendiera la historia de una potencia del fútbol.

En Churubamba, donde no había televisores ni álbumes de figuritas, los sacerdotes católicos fueron los inocentes apóstoles de este culto moderno. Así funciona la globalización del fútbol: la FIFA, el Vaticano del balompié, espera que algún día haya tantas mujeres como hombres jugando este deporte de manera profesional. Es una idea bonita pero también el espíritu de un negocio. El fútbol, con sus zapatillas y sus ídolos, es hoy una las industrias culturales más veloces de la civilización. Una empresa que «civiliza» los pies y que anda en busca de los últimos territorios aislados y vírgenes del mundo para imponer las zapatillas y el resto de su *merchandising*.

—La FIFA no sabe de geografía —dijo Herrera cruzando las piernas—. Lo que podemos esperar del fútbol acá es que ayude a integrar estos dos mundos, el de la ciudad y el de las alturas. Es algo que no ha ocurrido en quinientos años.

El sacerdote era optimista pero la economía dañaba sus ilusiones. Después de un par de décadas de trabajo con los vecinos de Churubamba, la iglesia había reducido sus relaciones con la comunidad. La distancia y la falta de dinero impedían a los sacerdotes ir con más frecuencia a las alturas. Las religiones protestantes —sobre todo las brasileñas— habían aprovechado ese alejamiento y logrado que casi toda la aldea dejara de ser católica. Parecía el esquema de un juego donde los sacerdotes abandonan la cancha dejando en ventaja absoluta al rival. Frente a este panorama adverso, Herrera parecía consolarse recordando logros pasados.

—El fútbol lo difundimos nosotros —me dijo antes de terminar la charla.

Tenía mucho trabajo por hacer. Esa noche iba a recibir a una delegación de funcionarios y empresarios de Lima, la lejana capital del Perú, quienes habían donado un sistema de

iluminación. En adelante, la «Capilla Sixtina de América» ostentaría una constelación de bombillas eléctricas, y los viajeros podrían contemplar con mayor facilidad los pequeños detalles de sus murales terribles. La iglesia dependía de los ingresos que le generaba el turismo, como casi todo en el Cusco. El párroco no iría al estadio a ver el partido entre los equipos de Andahuaylillas y Churubamba.

Afuera el cielo se había cargado de nubes negras. Pronto iba a llover.

* * *

El estadio tenía capacidad para cinco mil personas, pero pocos aficionados al fútbol femenino. Doscientas almas solidarias salpicaban las tribunas. Casi todos eran esposos o hijos o vecinos de las jugadoras. Los asientos de cemento, pintados con los siete colores del arco iris, alegraban la relativa soledad del encuentro. En los años setenta, un abogado del Cusco difundió la idea de que así había sido la bandera del Imperio de los Incas. Su invento resultó tan convincente que pronto se convirtió en un símbolo oficial para atraer turistas. Alterar el pasado siempre fue más sencillo que cambiar las condiciones del presente.

El alcalde de Andahuaylillas miraba el cielo. Sus preocupaciones eran más elevadas. Si empezaba a llover —me comentó—, se vería obligado a suspender el encuentro y repartiría el trofeo —un juego de camisetas—, sin pena ni gloria entre las jugadoras de ambos equipos. Se llamaba Guillermo Chillihuane y vestía saco y pantalones café. Era hijo de campesinos indígenas. Sus padres habían logrado la proeza de enviarlo a estudiar a la ciudad del Cusco. Allí aprendió español, trabajó, ahorró y estudió ingeniería en la universidad. Muchos vecinos de Churubamba tenían sueños parecidos para sus hijos y los enviaban a cursar la secundaria en las escuelas de los pueblos cercanos. Pero las grandes distancias impedían que los niños volvieran a casa todos los días. Por ese motivo, los padres habían edificado un barrio de casitas de barro en las faldas de la montaña, muy cerca de un río. El lugar se llamaba Nuevo Churubamba y parecía un pueblo fantasma. Los niños vivían allí de lunes a viernes y dormían sobre pellejos de oveja. Muchas veces deambulaban por las calles del pueblo pidiendo dinero a los

turistas.

—El deporte es una forma de combatir esos problemas —aclaró el alcalde—. Por eso estamos construyendo más canchas de fútbol.

¿Los niños patearían un balón en vez de pedir dinero? Muchos políticos ofrecen ese tipo de obras como si las pelotas tuvieran el poder mágico de reducir los problemas sociales: la drogadicción, el alcoholismo, la miseria. En la práctica, un campo de fútbol siempre será más que un campo de fútbol. Un altar donde los pueblos depositan grandes esperanzas. También un método al que los políticos recurren para ganar las elecciones.

El alcalde caminó al centro del campo y llamó a los dos equipos. Las jugadoras de Churubamba se acercaron vistiendo sus ropas de todos los días: faldas marrones, chaquetas rojas, sombreros, sandalias. Las rivales de Andahuaylillas iban en traje de competencia: zapatillas blancas, faldas granate y blusas blancas. Se las veía muy ordenadas y dignas de una fotografía para enmarcar en la pared. Media hora más tarde, los batallones estaban cubiertos de lodo. Las faldas sucias. Las cabelleras desordenadas.

Churubamba tenía la pelota. Ganaba por un gol a cero. Faltaban quince minutos para el pitazo final. La delantera Andrea Puma miró el arco rival y sacó un tiro potente desde fuera del área. El disparo le salió muy alto. Lucía agotada. Caminaba con las manos en las caderas. Saque de meta. La arquera de Andahuaylillas lanzó un pelotazo largo que terminó en el área de Churubamba. Las defensoras en sandalias intentaban alejar el peligro. El césped húmedo y crecido obstaculizaba sus pies. Resbalaban, caían. Las delanteras enemigas, en zapatillas, atacaban con cierta elegancia. La defensora Guillermina Gutiérrez, de Churubamba, recibió el balón. Sus trenzas largas se perdían más allá de su cintura. Intentó despejar hacia el centro del campo. Se impulsó en una pierna, perdió el equilibrio y terminó de espaldas mirando las nubes. *Foul*, gritó la barra, llena de niños y esposos fieles. El árbitro ordenó continuar.

El alcalde Chillihuane seguía el partido sin dejar de mirar su reloj. Temía que una lluvia repentina pudiera malograr lo que quedara del juego. A veces conversaba con el árbitro. Se sentaba. Volvía a ponerse de pie. En el campo, la presión de empatar terminó desordenando a las jugadoras de Andahuaylillas.

Pateaban hacia el arco rival desde cualquier lugar fuera del área. En el equipo visitante, dos mujeres estaban lesionadas con las uñas rotas. Sus compañeras se aglomeraron en su propio campo para resistir el ataque. Cuando el árbitro pitó el final, las ganadoras corrieron hacia su tribuna. Algunas abrazaron a sus hijos. Andrea Puma, la capitana, recogió a su bebé y se lo llevó directamente al pecho. Las vencidas se quedaron en el campo expresando una mezcla de pena y confusión.

—¿Por qué perdieron? —les pregunté.

—Las mujeres de Churubamba son más fuertes —dijo una señora que tenía el cabello suelto sobre el rostro—. No tienen miedo a los pelotazos ni a las patadas. Pero tampoco tienen mucha técnica.

En el otro bando la explicación del triunfo parecía un cliché universal:

—Jugamos mejor —me dijo Andrea Puma.

Exhalaba su cansancio y apretaba su pecho con dos dedos para que su bebé pudiera beber mejor.

La lesionada Benedicta Mamani le alcanzó un vaso de gaseosa. Había seguido el partido desde la tribuna y ahora atendía a sus compañeras. Su hija de once años ayudaba a repartir las bebidas. A diferencia de su madre, que iba en su traje de siempre, Renata vestía el uniforme deportivo que exigen las escuelas: pantalón, sudadera y zapatillas blancas. Una de ellas tenía un agujero en la punta, y a través de él se podía ver unos dedos delgados y morados por el frío.

—Ella también sabe jugar al fútbol —dijo Mamani en quechua, acariciando la cabeza de su hija.

Renata había aprendido a hablar en español y en esto también se diferenciaba de su madre. De grande quería ser maestra en la escuela de la ciudad y soñaba con tener una casa y un televisor.

—Allí voy a vivir con mis papás —me dijo.

Poco después, la lluvia estalló con truenos que parecían de película. Renata y su madre corrieron a ponerse a salvo junto al resto de vecinas. Las gotas de agua eran pelotas diminutas estrellándose contra las cabezas. Dolía. El alcalde tuvo que abreviar la premiación y no pudo pronunciar ningún discurso. Distribuyó un juego de camisetas sintéticas entre las ganadoras. Eran de color celeste y estaban numeradas del 1 al 22. Las señoras de Churubamba se las pusieron sobre sus chaquetas rojas.

Parecían un equipo profesional. Pero la lluvia malogró su instante de gloria. Junto a sus hijos y esposos, treparon a un camión de carga que la municipalidad había contratado para devolverlos de regreso a la aldea. Viajarían de pie. El viaje les tomaría unas tres horas.

Quizá en su próximo partido aquel equipo vestiría las camisetas que acababan de ganar. ¿Sería esta señal una manera de acercar el mundo de las alturas con el de la ciudad? El alcalde había subido a una camioneta junto al equipo de su pueblo y se despedía agitando la mano.

—¿Por qué camisetas y no zapatillas? —le pregunté antes de que el vehículo marchara.

Era una interrogante lógica de forastero. El alcalde moderó la voz como si fuera a confesarme un secreto.

—Porque sus pies son tan gruesos que no caben en otra cosa que no sean sus ojotas.

A los niños, en cambio, sí se les podía calzar. La civilización occidental era un proceso lento que parecía haber comenzado, paso a paso, por los pies.

Río Camisea

11° 38’ 08.6” latitud Sur
72° 35’ 35.2” longitud Oeste

—Reserva Territorial Kugapakori Nahua Nanti—

Aladino nunca había visto a una mujer soltera. Era un hombre maduro y vivía en la jungla profunda junto a sus dos hermanos y sus padres. Su casa era de palos y hojas. Cazaban monos con sus flechas largas. Asaban la carne y la comían. Bebían el agua de las quebradas. Dormían alertas durante las noches. Casi nunca se separaban.

Sus padres le contaban que, afuera de ese refugio, el mundo era peligroso. Enfermedades incurables exterminaban a los pueblos. Forasteros sanguinarios secuestraban a las mujeres, esclavizaban a sus maridos, los obligaban a trabajar o los mataban cuando se resistían. Esconderse era la mejor estrategia para estar a salvo. Aladino creció escuchando historias donde la gente como ellos siempre se moría. Hacía caso. Nunca se iba lejos.

Un día perseguía a una manada de monos. Los animales eran rápidos. El miedo los volvía ágiles. Saltaban entre las copas de los árboles y esquivaban las flechas. Aladino llegó a un paraje abierto donde la jungla se interrumpía. Hombres con trajes hablaban en una lengua extraña. Artefactos grandes y ruidosos hacían temblar la tierra. No había árboles donde ellos estaban. Los habían derribado.

Aladino corrió a casa, buscó a su padre y le contó. El anciano estaba enfermo. Reunió a sus hijos. Lo que había visto Aladino no era bueno, les dijo. Tenían que irse del monte, buscar mujeres, tener sus propios hijos. Solo así podrían ser fuertes y resistirían a los enemigos cuando estos los encontraran.

El padre murió poco tiempo después. Aladino y sus hermanos enterraron el cuerpo. Desarmaron la casa. Luego, emprendieron juntos un viaje hacia el exterior, a ese mundo incierto donde a la gente como ellos los llaman indios, chunchos, calatos, no contactados.

* * *

La comerciante Gloria Pastrana asegura que «los calatos» son gente cruel. Si un día te encuentras con esas personas —recomienda ella—, lo mejor que puedes hacer es no defenderte. Los calatos van armados de flechas y se ponen violentos por

cualquier cosa. No saben pedir permiso. Se adueñan de las cosas ajenas. Raptan a las mujeres. Golpean a los hombres.

Pastrana es una espontánea embajadora del miedo. Tiene cincuenta años, el cuerpo esbelto fruto del trabajo físico y un rostro marcado por arrugas finas donde laten dos ojitos negros y desconfiados. Ojos de negociante. Durante dos décadas, ha navegado los confines de los ríos Urubamba y Camisea, en la selva del Cusco, y ha escuchado historias y rumores que ahora divulga en cada puerto donde desembarca sus mercaderías. Esta semana se ha instalado en Segakiato, una aldea machiguenga a la que solo se puede llegar por río. Los machiguengas son una de las cuarenta etnias o naciones que pueblan la Amazonía peruana, y apenas desde fines del siglo pasado han establecido un contacto relativo con el resto del país. El subsuelo de su territorio contiene la cuarta reserva de gas natural más grande de Latinoamérica. Un consorcio multinacional liderado por la empresa Pluspetrol extrae el recurso, lo traslada a la costa y lo exporta en barcos a destinos lejanos. Esa riqueza interior no se proyecta en la superficie. Segakiato es una suma de calles de tierra, donde seiscientas familias viven en casas de madera con techos de hojas, sin luz eléctrica ni agua potable ni retretes.

En Segakiato tampoco hay tiendas y por eso Pastrana olfateó una oportunidad. Su bote es un mercado flotante cargado de gasolina, caramelos, ropa, radios, televisores, videojuegos portátiles, cuadernos, arroz, escopetas, balas, zapatos de fútbol, cerveza, entre otros productos de primera y tercera necesidad. Niños descalzos, mujeres con bebés de pecho, hombres con dientes de oro y machetes desfilan frente a ese oasis de novedades.

—Lo que más vendo acá es la cerveza —grita Pastrana mientras atiende un pedido.

Cuatro vecinos vestidos con uniformes de una compañía beben sin parar desde la mañana, después de haber pasado tres semanas trabajando en «el Gas», como los lugareños llaman al Proyecto Camisea. El consorcio que explota el hidrocarburo y sus contratistas emplean a muchos machiguengas como guías, intérpretes y vigilantes. Los cuatro vecinos ni siquiera llegaron a sus casas a saludar. Al toparse con el bote de Pastrana y sus preciadas cervezas, se instalaron a un lado para beber mientras intercambian anécdotas. Uno de ellos será mi guía e intérprete

durante los próximos días. Lo llamaré Matsuntsuri, que en machiguenga significa tigrillo. Me pidió que no mencione su verdadero nombre para evitarle problemas laborales. Es un cuarentón fornido cuya sonrisa fácil y explosiva está adornada por dos dientes de oro. Sin importar cuanto beba hoy, me aseguró, mañana estará lúcido para el trabajo.

La fascinación por la cerveza entre los machiguengas es reciente. Antes los hombres solo se embriagaban con masato, un licor a base de yuca fermentada con la saliva de quienes mastican la planta, un trabajo reservado por lo general para mujeres y ancianos. «El Gas», el dinero y los comercios itinerantes están cambiando esta costumbre. Ahora quienes tienen empleos lo evidencian comprando *twelve packs*. Pastrana no tiene competencia. Vende cada lata al doble del precio que uno pagaría en la ciudad. Afirma que el negocio es duro, pero sus sueños están cumplidos. Sus dos hijos mayores estudian en universidades privadas de Lima, y pronto ella y su marido se retirarán a una tierra tranquila para vivir de sus ahorros. Hoy las latas vacías se amontonan en las callejuelas de la aldea y los niños las patean bulliciosamente con sus pies descalzos.

Los Andes son una pared natural que divide al Perú en regiones que conviven sin conocerse bien. Los machiguengas son una de las tantas naciones amazónicas que los incas —acaso debido a la pared— no pudieron conquistar. Permanecieron aislados durante siglos hasta que las industrias modernas llegaron a sus territorios atraídas por los recursos que esconde la selva.

Atravesar *la pared* en el siglo XXI ya no es una empresa reservada para aventureros. Los lugareños lo hacen sin dramas en botes a motor. El río Urubamba, que conecta el Cusco con la Amazonía, es amigable salvo por un tramo azotado por remolinos. El pongo de Mainique es un cañón de aguas endemoniadas capaces de tumbar embarcaciones. Se dice que cada año mueren ahogadas allí cinco personas. Algunos pilotos arrojan cajas de cervezas para apaciguar la corriente y calmar a los espíritus que la poseen. En 1981, el cineasta alemán Werner Herzog soltó un barco sin tripulación en este tramo y filmó cómo se hacía añicos contra las rocas. Para los machiguengas, el pongo de Mainique es un lugar mágico: el pasadizo por donde los muertos ingresan al infierno o se van al cielo. También es la puerta de entrada y salida de su territorio, un lugar con idioma

propio, donde ochenta aldeas de nombre sonoros —Shivankoreni, Cashiriari, Tepeshiari— han comenzado a relacionarse con el resto del país. La Comunidad Nativa de Segakiato es la aldea más remota y el último lugar donde sirven el idioma español y el dinero.

Más allá, río arriba, se encuentra el territorio prohibido, la Reserva Kugapakori Nahua Nanti. El sector donde se refugian las poblaciones que durante siglos han huido del hombre blanco y el destino final de esta aventura. Un fotógrafo y yo hemos viajado sin parar durante cuatro días y ahora pocas cosas importan demasiado. La noche cae llena de estrellas. Pastrana nos ofrece una cena al triple del precio de un restaurante de ciudad. Destapa una olla, saborea el caldo. Un perfume de pescado hervido anima la conversación.

—¿Así? ¿Irán para allá? Van a comerles los calatos.

Parece una broma pero la mujer no se ríe.

—Los calatos agarran las cosas y se las llevan —añade—. No les importa si tienen dueño o no. Ellos no entienden.

Deja el cucharón a un lado y tapa la olla.

—Imagínese todo lo que perdería yo si ellos vinieran a mi tienda. Luego se persigna con velocidad y le agradece a Dios porque nunca ha visto a un «calato» durante sus excursiones.

Los vecinos de la comunidad Gasta Bala no tuvieron la misma suerte. Según un parte policial, un batallón de trescientos hombres y mujeres «no civilizados», «salvajes», «a quienes denominan “los calatos”» salió de la jungla e ingresó a esa aldea de Madre de Dios, una región que limita con Brasil, la mañana del 17 de febrero de 2001. Pertenecían a la etnia Mashco-Piro. Iban armados de arcos y flechas. Saquearon las casas. Mataron animales. Dispararon contra los residentes. Estos huyeron asustados y se escondieron a cierta distancia. Desde allí respondieron al ataque usando escopetas de caza. Un ingeniero llamado Luis Taboada navegaba por el río cercano en ese momento y notó desde su bote que algo extraño sucedía en tierra firme. Se acercó a la ribera. Un lugareño le contó que «los calatos» habían matado a cuatro personas: una viuda, sus dos hijos y un comunero. Siete u ocho invasores habían muerto en la batalla.

Las radios, los diarios y las revistas llevaron esta noticia a las ciudades, como una prueba de lo abandonadas que se

encontraban las fronteras del país. Un contingente de policías viajó una semana después para investigar lo ocurrido. Entrevistaron a los testigos, al ingeniero Taboada y también a los cuatro comuneros muertos, que no habían muerto. La incursión de los mashco-piros —según averiguaron los agentes— había sufrido exageraciones al pasar de boca en boca. Las únicas víctimas mortales fueron un chancho, un perro, algunas gallinas y un gallo al que los visitantes desplumaron vivo. También robaron algunos machetes y luego volvieron a internarse en la jungla. Gasta Bala quedó convertida en una aldea fantasma a partir de entonces. Nadie quería vivir allí por miedo a futuros «ataques».

Diez días más tarde, el párroco Miguel Piovesán le escribió una carta al jefe policial de la provincia. Si bien los mashco-piros eran responsables de los daños en Gasta Bala —le explicó—, quizá se encontraban irritados «debido al frecuente sobrevolar de una avioneta». Los motores espantaban a los animales que ellos cazan para comer. La aclaración se quedó en la comisaría y no llegó a los medios de comunicación.

Cuesta visualizar estas historias desde la apurada comodidad de la vida moderna. La ciudad aísla a los hombres y los convence de que lo único real es lo que ocurre en la orilla de las avenidas. ¿Hay hombres que tienen que cazar su comida? ¿Hay personas en medio de la selva que reaccionan contra una avioneta porque el ruido altera su tranquilidad? ¿Pueblos aislados en la Amazonía? Una portavoz de PerúPetro, la compañía estatal que promueve la exploración petrolera, graficó el problema con una metáfora fantástica. «Es como el monstruo del Lago Ness —dijo la funcionaria Cecilia Quiroz en una conferencia de prensa, en el año 2007—. Parece que todo el mundo ha visto o ha oído hablar de los pueblos no contactados, pero no hay ninguna prueba de su existencia». Las oenegés indigenistas difundieron la frase por todo el mundo como una muestra de lo olvidados que se encuentran los pueblos aislados y lo poco informados que parecían estar los funcionarios del Estado peruano. Quiroz era parte de un Gobierno que decía que esas personas no existían y, al mismo tiempo, promovía la explotación de recursos en sus territorios. El entonces presidente Alan García enumeró a los enemigos del desarrollo en un artículo que publicó en el diario *El Comercio*. «Y contra el petróleo, han creado la figura del nativo selvático “no conectado”; es decir, desconocido, pero presumible, por lo que

millones de hectáreas no deben ser exploradas». Los pueblos «no contactados» y «aislados» parecían fenómenos paranormales, como los ovnis o los fantasmas. La única diferencia era que los antropólogos, lingüistas, misioneros y otros investigadores llevaban décadas documentando la vida de esas poblaciones en libros, fotografías, videos y mapas. El dilema alrededor de estas personas no consistía en creer o no creer, sino en querer hacerlo o no.

Un año más tarde, el explorador brasileño José Carlos Meirelles sobrevoló la selva recóndita de su país y fotografió una casa de palos y hojas, una fogata y gente con el cuerpo pintado de rojo y negro. En otra imagen se ve a ocho personas desnudas. Algunas apuntan sus flechas hacia la nave. Acaso el ruido les molestaba. El diario inglés *The Guardian* publicó la primicia: «Encuentran tribu no contactada en la profunda jungla amazónica». Meirelles realizó una expedición similar meses después. Esta vez, un acompañante recibió un flechazo. El proyectil no le causó gran daño pero contenía un mensaje. «Las flechas son las señas de identidad de un pueblo indígena —explicó el explorador—. Cada pueblo las fabrica de forma diferente». El equipo brasileño estudió el arma y concluyó que los hombres que la dispararon podían ser hombres «no contactados» que huían del Perú, donde compañías legales e ilegales talan sus bosques para aprovechar la madera o extraer oro o combustibles. Los medios de comunicación reprodujeron la noticia como si se tratara del descubrimiento de una nueva América en pleno siglo XXI. El asunto no resultaba novedoso para los funcionarios de otro sector del Estado peruano. El informe «Pueblos en situación de extrema vulnerabilidad», del Ministerio de Salud, decía en 2003 que al menos trece etnias amazónicas tenían poblaciones aisladas y dispersas. Cada una tenía su propia lengua y religión y también una historia particular detrás de su decisión de esconderse. Unas poblaciones están más a la defensiva que otras. Unas son más abiertas al contacto que otras. Unas le temen al hombre blanco más que otras.

Gloria Pastrana sopla el fuego que cocina nuestra cena.

—Si no se los comen los calatos, tal vez les mate la chicharramachacuy.

A Pastrana nunca la ha atacado un hombre con flechas pero sí un insecto monstruoso. Uno que salta desde las plantas agitando

unas alas misteriosas y que se esfuma de inmediato dejando en la piel de sus víctimas un agujero diminuto y una esperanza de vida de horas. Una década antes, ella pasaba una tarde tranquila a la sombra de un árbol mientras daba de lactar a su hijo recién nacido. Entonces sintió un hincón fuerte en el brazo. Algo se agitó en el aire. La piel se le hinchó en minutos y le ardía como si estuviera cocinándose a fuego vivo. Su marido la cargó al bote y navegó a toda velocidad hasta un puesto de salud, a dos horas de viaje. Allí le inyectaron un antídoto. Pastrana sobrevivió al veneno pero el terror a la selva y a sus criaturas se quedó para siempre dentro de ella. Esta noche nos inocula su miedo con la gentileza de quien solo comparte información útil.

La mañana siguiente es luminosa como una postal de la selva. El río Camisea corre entre la vegetación como una avenida de agua flanqueada por árboles rascacielos. Las ruidosas lanchas bimotor de los contratistas de la compañía de gas llevan obreros e ingenieros de trajes anaranjados. Los campamentos y los pozos que bombean el gas están ocultos en el océano verde y no se ven desde Segakiato, pero su presencia se siente en todo momento. Helicópteros de carga cruzan el cielo trasladando contenedores que se balancean sobre la selva como péndulos.

Matsuntsuri disimula mal la resaca. Transpira gotas gruesas y resopla mientras prepara el peque peque en el que viajaremos río arriba. Es una canoa larga con un motor en la popa, y espacio suficiente para llevar lo necesario: dos bidones de gasolina, redes de pesca, tres carpas, una bolsa con comida, una olla vacía, otra llena de masato, platos, remedios diversos y ampollas contra la mordedura de serpientes. Matsuntsuri viste un pantalón anaranjado y una camiseta café con el logotipo de la compañía que lo emplea. Habla un español lento pero aceptable. El peque peque se desliza por el centro del cauce y él me instruye sobre la historia machiguenga y los sueños de su comunidad. Le gustaría que Segakiato tenga un día hoteles bonitos para alojar a los visitantes. No quiero interrumpirlo pero le comento que está descalzo. Matsuntsuri se toma la cabeza con ambas manos. Ha olvidado sus botas y ya es muy tarde para regresar a buscarlas. Asume su triste destino con una sonrisa. Sus dientes de oro brillan con el sol. Vivirá esta aventura sin zapatos.

Le resumo mi charla con la comerciante.

—¿Calatos? —dice con una mezcla de sorpresa y enfado.

Matsuntsuri mastica el español. La *l*, en su voz, se convierte en *r*. *Calato* suena *carato*.

—Mis paisanos son. No son *caratos* ni *sarvajes*.

Las personas a quienes buscaremos río arriba son machiguengas como él. Hablan el mismo idioma, tienen rasgos físicos similares, comparten muchas de sus costumbres y pertenecen a la misma nación. La única diferencia es que aquellos *paisanos* viven aislados y no sienten apego por el hombre blanco.

* * *

Entonces empezaron a andar. Aladino, sus dos hermanos y su madre se abrieron paso entre los inmensos árboles de la jungla durante una odisea que ninguno de los supervivientes recuerda cuánto duró. Nunca habían caminado tanto ni tan deprisa. Acampaban. Cazaban. Comían. Dormían. Volvían a andar. Seguían la ruta que el anciano jefe de la familia les había indicado antes de morir. Abandonaban el monte. Tenían que encontrar el río.

El universo entero es una suma de ríos. Durante miles de años, los machiguengas han poblado las riberas del Urubamba y el Camisea, cuyas aguas comunican a los pueblos y los alimentan. Los hombres pescan, cultivan y cazan en las cercanías. Un río mágico recorre el cielo. Se llama Mesiareni y baña el territorio de Tasurinchi, el creador de las cosas buenas. Otro río corre en el inframundo. Es el Kamavenia y acompaña la vida de Kientibakori, el padre de las cosas impuras, de los animales venenosos y de los forasteros malvados.

Los primeros forasteros occidentales que se internaron en este mundo fueron soldados del Imperio español. Buscaban territorios nuevos y ciudades ocultas. Llevaban consigo acero, pólvora, armas de fuego. También enfermedades. La gripe, la viruela, la caries y el sarampión viajaron desde Europa en el cuerpo de los aventureros y se propagaron en el Nuevo Mundo como epidemias incontrolables. Los nativos americanos no tenían en sus organismos defensas contra esos males extraños ni medicinas para combatirlos. Naciones enteras desaparecieron víctimas de las pestes. Los machiguengas huyeron de sus ciudades para ponerse a salvo. La lejanía y la vegetación protegieron a los supervivientes. Siglos más tarde los forasteros volvieron. Esta vez no buscaban

oro ni ciudades perdidas sino un árbol. El caucho permitía rodar a los automóviles en todos los confines del mundo. Los capataces de las compañías cazaban a los *indios*, los esclavizaban y los obligaban a trabajar. Si se rehusaban, les cortaban las manos o los testículos. Los hombres que lograron huir de esas cacerías se ocultaron aún más adentro, en el monte, cerca de las cabeceras donde nacen los ríos. Allí no crecía el caucho. Muchos años más tarde, Aladino y su familia iban de salida de ese refugio. Buscaban el mundo que sus ancestros habían abandonado.

Un día los sorprendió un rugido potente. Caminaron en esa dirección hasta que la vegetación empezó a abrirse frente a ellos como una cortina. El sol ardía en el cielo e hincaba los ojos. Una inmensa masa de agua corría golpeando las piedras. Era el río Camisea. Aladino exploró la ribera. La playa estaba cubierta de rocas redondas, como frutas. Pero no había rastros de casas ni de hombres. Solo se veía árboles y más árboles. ¿Dónde estaban las familias de las que le había hablado su padre? No había niños jugando en el agua ni varones pescando ni mujeres cocinando. Aladino y sus hermanos se cansaron de buscar. Mucho tiempo después, él iba a recordar esta escena con claridad. El río agresivo y esa soledad de cara al cielo le hicieron sentir que el mundo quizá era un lugar vacío.

* * *

Un perro negro y flaco ladra furioso desde una playa de piedras blancas. Su dueño asoma detrás de unos arbustos. Es un hombre bajito, arrugado y sin dientes.

—No tengan miedo —grita pateando al animal—. No muerde. La víctima huye llorando. Matsuntsuri guía el peque peque hasta la ribera. El anciano se llama Roy Lima y es el solitario guardián de la Reserva Kugapakori Nahua Nanti, un territorio más grande que Holanda y que el Estado peruano creó para proteger a las poblaciones aisladas que viven en su interior. Ninguna autoridad sabe cuántas personas son. Roy Lima nos pide los documentos y nos guía hacia su casa. Estaba a punto de almorzar cuando escuchó nuestro motor. Él trabajaba en «el Gas» hasta hace unos meses como guía de los biólogos. Una vez se enamoró de una entomóloga alemana, dice moviendo las manos como si recorriera las caderas de una mujer imaginaria. Luego cierra los dedos en

los pechos de esa fantasía.

—Poshini —añade.

Quiere decir rico, sabroso.

La casa de Lima son cuatro palos que sostienen un techo de hojas. Hay una esterilla en el piso, una fogata donde arde una olla y algunos platos de plástico dispersos en el suelo. Una anciana vigila el fogón, donde un pescado negro se cuece junto a trozos de yuca y un pedazo de carne blanca. Dos mujeres jóvenes, de cabelleras negras espesas, se quitan los piojos la una a la otra y jamás levantan la mirada. Media docena de niños lloran, juegan, duermen alrededor. Lima toma una olla llena de masato y la pone en circulación. Matsuntsuri bebe un trago largo y le explica que buscamos a una familia que vive en la reserva. Lima apunta nuestros nombres en una libreta. Escucha. Recibe de vuelta el recipiente de masato. Bebe. Comparte.

Viajeros, misioneros y etnógrafos han descrito la peculiar amabilidad de los machiguengas. Pero, como todo pueblo, el suyo también engendró demonios. Los caucheros que llegaron a esta región enviados por la industria de neumáticos cazaban a los machiguengas y los internaban en campos de concentración. Retenían a las mujeres en jaulas y enviaban a los varones a trabajar. Si estos no cumplían las cuotas o intentaban escapar, los capataces torturaban a sus esposas e hijos. Muchos verdugos eran machiguengas. Los *gantsatsirira*, como los llamaban en su lengua, traicionaban a su pueblo a cambio de armas, sexo y poder. Algunos disponían de harenes de hasta cien mujeres, según los testimonios que recolectó el antropólogo sueco Dan Rosengren, que trabajó durante tres décadas en la región.

Roy Lima dice que él solo tiene una esposa y señala con un dedo a la anciana que cocina en el fogón. Después de un silencio, se ríe e indica un bulto en el rincón de la casa.

—Mi hijo Lorenzo —dice—. Dos esposas.

Lorenzo Lima emerge debajo de unas mantas y sonríe como una caricatura. Está ebrio. Apenas tiene treinta y cuatro años y ya le faltan casi todos los dientes de adelante. La caries es cruel con los machiguengas. Sus esposas son las dos mujeres que se quitan los piojos. Lorenzo conoció a la mayor adentro de la reserva. Tuvieron siete hijos. Uno se ahogó en el río. Otro falleció con diarrea. Un día Lorenzo empezó a notar que su mujer se hacía vieja. Pensó que se debía a la pena o a la soledad. Volvió a la

reserva y trajo consigo a la hermana menor. Se juntaron. Tuvieron dos hijos. Uno murió de neumonía. El otro es un bebé que ahora duerme bajo una pequeña manta. Lorenzo enumera sus pérdidas sin evidenciar tristeza. Bebe un trago de masato y vuelve a sonreír. Donde viven nunca hubo médicos ni hospitales. Morir de gripe o de diarrea parece un riesgo tan frecuente hoy como hace cinco siglos, cuando esos males llegaron al Amazonas.

Las enfermedades europeas emprendieron la conquista de Sudamérica antes que los soldados. El inca Huayna Cápac era el hombre más poderoso de esta parte del mundo cuando se contagió de viruela en el norte de su imperio. Murió en 1527 sin saber que esa peste exótica solo era el presagio de los ejércitos que cinco años más tarde desembarcarían en sus tierras. Los cronistas y misioneros que registraron la Conquista dejaron constancia del desastre demográfico. Las epidemias se propagaron por el imperio y llegaron a territorios que los soldados ni siquiera sabían que existían. En solo quince años, la viruela y la gripe extinguieron a la mitad de los pueblos cocama, en el Bajo Ucayali. En 1674, una peste no identificada castigó a la nación asháninka y mató a tres de sus hombres por jornada. Por entonces, nueve de cada diez indios romainas murieron de viruela y disentería. Nueve personas muertas de cada diez es una estadística de exterminio bíblico. El fin del mundo.

Las ciudades de la Amazonía quedaron vacías. La espesura de la selva devoró sus rastros y durante siglos nadie supo más de ellas. El despoblamiento alimentó una idea errada: que la selva era un territorio apenas tocado por el hombre. Un lugar casi virgen que esperaba la llegada de la civilización. Es el mito que aún se enseña en las escuelas. En el nuevo milenio, los arqueólogos que investigan la Amazonía tiene una hipótesis distinta. Sí, los pueblos amazónicos, hoy extintos o dispersos o aislados, alguna vez tuvieron grandes ciudades. Practicaron el comercio a lo largo de los ríos. Desarrollaron agricultura en medio de la jungla. Vestían ropas elegantes.

América era un continente más poblado que Europa. El escritor y reportero Charles Mann explica esta teoría en su libro *1491*, una descripción del «Nuevo Mundo» antes de la llegada de Cristóbal Colón. Mann sobrevoló las selvas del departamento de Beni, en el este de Bolivia, junto al arqueólogo Clark Erickson, de la Universidad de Pensilvania. Las huellas de una gran

civilización parecían más notorias desde el aire. El arqueólogo le mostró posibles caminos de hasta cinco kilómetros, restos de canales, diques y granjas. Según Erickson, esa región debió haber sido habitada por casi un millón de personas vestidas con «largas túnicas de algodón y con pesados ornamentos en las muñecas y en el cuello». Un millón de personas es la población que Londres alcanzaría recién a comienzos del siglo XIX. Desde el aire, el reportero Mann intentaba imaginar cómo habría sido ese mundo, ahora vacío, en sus años de esplendor. ¿Por qué los investigadores tardaron tantos años en investigar el verdadero pasado del Amazonas?

El arqueólogo Michael Heckenberger llevaba quince años excavando un sector inhóspito de la selva brasileña, cerca del río Xingú, cuando un periodista disfrazado de Indiana Jones le hizo más o menos aquella pregunta. ¿Por qué los arqueólogos ahora dicen que el Amazonas estuvo poblado por altas culturas? Heckenberg había enfermado de malaria y sufrido el ataque de gusanos en su cuerpo antes de poder encontrar cerámica, rastros de plazas circulares y hasta caminos bajo la jungla. Los veinte asentamientos que investigaba se remontaban a 800 y 1600 años de nuestra era. El reportero se llamaba David Grann y buscaba pistas sobre El Dorado, la mítica ciudad de oro que sedujo a conquistadores y a exploradores durante siglos. Heckenberger le explicó que «los antropólogos cometieron el error de ir al Amazonas en el siglo XX, limitarse a ver tan solo pequeñas tribus para luego afirmar: “Muy bien, esto es todo lo que hay”». Para entonces, le dijo, «muchas poblaciones indígenas habían desaparecido a consecuencia de lo que en esencia fue un holocausto provocado por la presencia de los europeos. Por este motivo, los primeros europeos que pisaron el Amazonas describieron asentamientos inmensos que, tiempo después, nadie consiguió encontrar». Los arqueólogos del siglo XXI cuentan con mejor tecnología y recursos para poder trabajar en zonas inhóspitas de la jungla. El verdadero pasado de la Amazonía es algo que con seguridad conoceremos mejor en el futuro.

Las dos esposas de Lorenzo Lima visten faldas raídas y unas camisetas sucias de las que escapan unos pechos grandes y flácidos. Cuando una encuentra un bicho, se lo lleva a la boca y lo mata de un mordisco. La mayor debe tener unos treinta años y está embarazada. La menor, que aún parece adolescente, también

está encinta. Sus hijos serán primos y a la vez hermanos. Ellas no son machiguengas sino nanti, una etnia devastada por las epidemias. El informe «Pueblos en situación de extrema vulnerabilidad», del Ministerio de Salud, dice que solo unos seiscientos cincuenta miembros de esta nación sobreviven adentro de la reserva, en grupos familiares o aldeas. Pero han quedado tan desvalidos —por las enfermedades, por la historia, por el éxodo— que casi no tienen tecnología. Los machiguenga del mundo exterior, como Lorenzo Lima y su padre, son más apegados a las herramientas. Instruyen a los nanti. A veces también los dominan.

La madre de Lorenzo extrae la olla del fuego y la coloca en el centro de la esterilla. El almuerzo parece un combate. Todos metemos las manos y vamos pellizcando con los dedos. La carne blanca es de majaz, un roedor del tamaño de un perro. Los pescados se llaman carachamas y están cubiertos de una coraza negra que hay que pelar antes de encontrar la pulpa. Los dueños de casa, expertos en el arte de comerlos, ganan con rapidez porciones más generosas. La comida y el masato inducen al sueño. Lorenzo Lima quiere continuar la fiesta. Bebe y reparte licor. Su padre nos pone a salvo conduciéndonos al río. Bordeamos un recodo bajo una colina imponente sobre la que se levanta un cartel: «Reserva Territorial Kugapakori Nahua Nanti. Pueblos indígenas u originarios en aislamiento y contacto inicial. Prohibido el ingreso no autorizado». Río arriba, dentro de este territorio vedado, nace el río Camisea. Es la zona más profunda de la región. Un lugar donde no crece el caucho. Mucho tiempo atrás los miembros de tres etnias se ocultaron allí. Los machiguengas (o kugapakori), los nanti y los nahua. Este último pueblo, dicen, es hostil. Perdió a la mitad de su gente a mediados de los ochenta, cuando los exploradores de petróleo entraron en contacto con ellos y les dejaron una epidemia de gripe. El cartel también recuerda que en este último refugio está prohibido talar, pescar y cazar. La única actividad externa que el Estado peruano admite es una que, por sus dimensiones, ha propiciado un nuevo contacto entre ese mundo frágil y la incontenible civilización occidental: la explotación del gas natural.

Tres pozos de extracción operan en la superficie de la reserva y hay planes para una expansión futura que incluirá más pozos y una plataforma inmensa. Para la industria de hidrocarburos, parte

de la reserva indígena tiene otro nombre. Lote 88. El Gobierno y el Consorcio Camisea, que explota el recurso, discuten cuál debe ser el destino del gas. La compañía prefiere que se exporte, pues los precios internacionales les darían más ganancias. El Estado, sin embargo, quisiera que el combustible de este sector permanezca en el país. Las familias de la ciudad —los electores al otro lado del muro— esperan que un día el gas pueda llegar directamente a sus cocinas. El Lote 88 aparece con regularidad en las secciones de economía de diarios y noticieros, pero jamás como el lugar donde viven cientos de personas refugiadas de un pasado terrible. Solo es el escenario exuberante de una actividad rentable. Entramos allí sin saber bien qué hallaremos primero.

* * *

Acamparon en la ribera. Una mañana Aladino escuchó gritos. Uno de sus hermanos estaba atrapado en la corriente del río. El cuerpo se estrellaba contra las rocas, como un árbol caído. Aladino corrió en paralelo para no perderlo de vista. Su madre y su otro hermano fueron detrás de él. Ninguno sabía nadar.

Aladino no se explicaba de qué manera su hermano había caído en esa desgracia. ¿Acaso intentó pescar? ¿Estaría bañándose cuando perdió el equilibrio? El mundo no tenía gente pero seguía siendo un lugar peligroso. Aladino atravesó bosquecillos, colinas, playas de piedras redondas. Una maraña de palos que sobresalía desde la ribera retuvo el cuerpo, como una mano milagrosa. Aladino jaló con cuidado. La cabeza de su hermano estaba rota y sangraba. Los brazos tenían moretones. Las costillas parecían rotas. No respiraba.

El cadáver tenía dos agujeros negros en la pierna. Era la mordida del jergón, una serpiente pequeña y mortal. Debió de atacar a su víctima cuando esta recorría la orilla.

La madre y el otro hermano llegaron poco después. Estaban exhaustos y no se daban cuenta. El accidente los había arrastrado a un lugar que no conocían. Media docena de hombres y mujeres armados con flechas y machetes los observaban desde unos matorrales.

* * *

Peque peque peque peque peque peque. El motor del peque peque grita su nombre y altera la paz que envuelve el río Camisea. Avanzamos con dificultad. El caudal es bajo en esta época del año. Las piedras arañan la base del bote. La madera cruje como si fuera a partirse. La nave a veces se atasca en el lecho; entonces el fotógrafo y yo saltamos al agua y la cargamos en peso para liberarla. Matsuntsuri sostiene el timón. El motor tose. Sufre. Repetimos el ejercicio docenas de veces hasta que al atardecer una pregunta se impone. ¿Dónde pasaremos la noche? Cuando el sol empieza a caer, unas figuras triangulares asoman sobre la margen derecha del río como una respuesta mágica. Parecen casas.

Son cuatro chozas. Cada construcción es un conjunto de palos cruzados y un techo de hojas largas y secas. Recuerdan las fotografías que los exploradores capturan desde el aire y que circulan en Internet con noticias sobre avistamientos y «no contactados». Ahora las chozas están a solo diez metros. Una distancia suficiente para que una lluvia de flechas termine antes de tiempo con esta historia.

Le pregunto a Matsuntsuri si acaso los ocupantes están escondidos y nos observan. Un bosque espeso crece detrás de las cabañas. Cientos o acaso miles de aves que no podemos ver cantan desde allí creando un coro lejano. Matsuntsuri otea el escenario. Los tábanos sobrevuelan hambrientos de sangre.

—No queda nadie, ya —dice—. Los paisanos se han ido. En otro lado ya deben estar.

Coge con fuerza el timón y guía el peque peque hacia la orilla. Los campamentos son habituales. Los hombres de la reserva pescan durante algunos días. Después se marchan. Son seminómades. Están y luego ya no. Moverse les permite sobrevivir en un mundo cargado de peligros. Los madereros y mineros ilegales depredan territorios de selva inmensos, en Madre de Dios, un departamento que desde el cielo luce manchas desérticas como islas donde todo ha muerto. Los pueblos nativos huyen. La devastación es como un tsunami. Algunos antropólogos saben de mujeres que llegan a matar a algunos de sus hijos antes de escapar, pues no pueden cargarlos a todos en brazos.

Ahora, en la reserva, la vida parece tranquila mientras la noche se esparce sobre este escenario vacío. La proa del bote embiste la playa de piedras. Matsuntsuri considera que es ideal

para instalar las carpas. Orinamos. Los chorros generan una ola de pánico entre una inadvertida sobrepoblación de arañas de patas largas. Corren asustadas sobre los guijarros y se esconden en pequeños agujeros. Pasado el peligro reaparecen para reclamar su territorio. Tendremos que aprender a convivir con ellas durante las próximas horas.

Pescamos unas carachamas. Las hervimos con un poco de sal y cenamos de pie. El cielo salpicado de estrellas es un espectáculo conmovedor. La luna llena brilla como una piedra caliente.

A la mañana siguiente, visitamos las chozas. Tienen forma de pirámide. Están una al lado de la otra frente al río. Es preciso agacharse para entrar. Las hojas cuelgan del techo como cintas. Las personas que se alojaron allí retiraron las piedras del suelo. No hay rastros de arañas patilargas sobre la tierra expuesta. Es un campamento acogedor. Matsuntsuri estudia la superficie de otra choza. Hay restos de una fogata y espinas de pescado desperdigadas. Debió ser la cocina. Escarba las cenizas. Dice que diez o doce personas estuvieron allí. Quizá se marcharon tres días antes. Un olor húmedo y penetrante flota desde el exterior. Es nauseabundo y a la vez familiar. Lo seguimos unos diez metros hacia un conjunto de rocas grandes como pelotas. Matsuntsuri se adelanta. Vuelve el rostro y apunta al suelo riéndose a carcajadas.

—Es el baño de los paisanos.

* * *

Aladino no se llamaba Aladino. El nombre se lo pusieron ellos. Ellos eran una familia de seis personas.

Un cazador y su esposa.

La hija mayor y su marido.

La hija menor soltera.

La abuela.

Vivían en cabañas de madera ocultas detrás de una barrera de árboles frondosos. Tenían una chacra al otro lado del río. Allí cultivaban la yuca. Cuando el caudal del Camisea estaba bajo, podían cruzarlo caminando con cuidado. También criaban algunos animales: patos de monte, palomas salvajes, perros. Vestían camisetas, pantalones, faldas. A veces se ponían las cushmas, esos camisones hechos de fibra vegetal y que son largos como hábitos. Otras veces andaban desnudos. Los varones tenían

flechas para cazar y pescar. Las mujeres usaban machetes y cocinaban en ollas de metal. Parientes y familiares los visitaban cada cierto tiempo. Llegaban navegando en canoas desde río arriba. Compartían carne asada, pescado. Se embriagaban bebiendo masato. Sus casas eran firmes. A veces subían en sus canoas y se marchaban juntos a una playa cercana. Allí armaban campamentos temporales y pescaban. Luego regresaban a sus cabañas con comida para muchos días. Aquella tarde, ellos salieron de la vegetación y ayudaron a enterrar el cadáver del hermano de Aladino. Invitaron comida a los tres deudos. Escucharon su historia y les ofrecieron un lugar para vivir. Aladino y su hermano construyeron dos cabañas. Una para su madre y otra para ellos dos. Pronto él descubrió que aquellas personas también tenían su propia tristeza.

El jefe de la familia estaba enfermo. Tenía el brazo izquierdo dislocado y un ojo reventado. Había sido un cazador fuerte en otro tiempo. Cráneos de monos colgaban en las paredes de su casa, como trofeos, junto a tambores fabricados con piel. Ahora se pasaba el tiempo recostado en una estera. Su mujer le daba de comer. Lo aseaba. Luego se marchaba ella sola a trabajar en la chacra de yuca.

Aladino y su hermano cazaban en el monte y compartían la comida con sus anfitriones. Su madre ayudaba a cocinar y a hilar. Tiempo después, unos parientes llegaron de visita trayendo a una joven. El hermano menor de Aladino se juntó con ella y se mudó río arriba. Para entonces, Aladino era más que un simple invitado en aquel hogar y había comenzado a interesarse en una mujer de la familia.

* * *

Es un lunes de mediados de año y la capital del Perú debe de estar agitada por la visita de Paul McCartney. A más de mil kilómetros de aquel suceso, al otro lado del muro, en lo profundo de la Reserva Territorial Kugapakori Nahua Nanti, mi pequeña radio no consigue sintonizar los programas informativos. Emite un burbujeo continuo. Este sector del Perú no recibe noticias sobre el otro Perú. Y viceversa. El nuevo día transcurre con el silencio sonoro de la selva. El río lame las piedras. Una bandada de loros cruza el cielo. El sol quema como fuego. Estas son

nuestras noticias.

El peque peque sufre para avanzar. El caudal es menos profundo conforme nos internamos en la reserva. Las hélices rebotan contra las piedras. Matsuntsuri dice que si intentamos seguir podríamos naufragar en este lugar remoto. Vira el timón hacia una playa que brilla en la margen izquierda. Allí podremos descansar, armar las carpas, comer algo y pensar en soluciones para salvar la expedición. Hay dos alternativas: podemos continuar el viaje a pie o regresar derrotados por donde vinimos.

La ribera luce tranquila y los árboles dan buena sombra. A medida que el peque peque se aproxima a ese lugar, las siluetas de cuatro hombres se hacen notorias. Están parados en fila, inmóviles, y nos observan. ¿Desde cuándo están allí? Visten pantalones raídos y sudaderas largas y sucias que exhiben en el pecho el logotipo de una compañía. La ropa les queda muy grande. Su aspecto recuerda a los náufragos de las películas. Pero no tienen barbas. Uno de ellos es mucho más alto que los otros. Por lo menos les lleva una cabeza. Es esbelto como un maratonista y sus pies desnudos parecen raíces enormes. En su rostro brillan unos ojos pequeños y resalta una boca grande que recuerda a Mick Jagger. Lo acompañan un anciano tuerto, de piernas arqueadas, y dos adultos delgados y pequeños.

Matsuntsuri estira un brazo exhortándonos a no hacer nada. Salta del bote y se acerca a los hombres hablándoles en machiguenga. El más alto le responde. Su voz es suave y delgada, casi femenina, y contrasta con su físico imponente. Matsuntsuri señala el bote donde el fotógrafo y yo miramos encogidos al lado de las mochilas, con una mezcla de asombro y nerviosismo. Nos llama con el brazo.

—Estos son paisanos —dice—. Acá nos dejarán quedarnos. Saludamos en español. Estrechamos sus manos. Son ásperas como piedras. El anciano estalla en carcajadas. Su boca grande deja ver una dentadura envidiable. La risa contagia a sus compañeros y luego todos nos reímos, aunque no entiendo el motivo. Le pregunto a Matsuntsuri qué les contó sobre nosotros.

—Les dije a los paisanos que ustedes están viajando para conocer costumbres. Que son amigos.

—¿Y por qué se ríen tanto?

—Les dije que ustedes encontraron su baño anoche.

El hombre más alto indica con un dedo el interior del bosque.

Luego se marcha por un pequeño sendero que se abre entre los matorrales. Lo siguen en fila el anciano y los dos jóvenes. Caminan sujetando sus pantalones, como niños que visten la ropa de sus padres. Es evidente que las prendas tuvieron otros dueños.

* * *

El anciano se sienta en cuclillas al filo del río. Sumerge un pellejo aún cubierto en sangre. Frota con esmero. Se llama Mayoro. Tiene el ojo derecho dañado. La pupila se mueve como si tuviera voluntad propia. Se ríe cada vez que nos ve, como si el fotógrafo y yo fuéramos un chiste. Su frente amplia brilla con el sol. El cabello negro y crecido le cae sobre los hombros. Viste un pantalón corto. Uno de sus testículos está hinchado como una papaya.

—Dice que vamos a comer alguito —dice Matsuntsuri y me invita a seguirlo.

Mayoro camina a través de un pasaje abierto en medio de la vegetación. Cruza un pequeño arroyo y pasa frente a una cocina. Es una cabaña techada con hojas, sin paredes ni muebles y donde todo lo que hay está en el suelo: platos de madera, una estufa a leña, una olla negra. Una muchacha adolescente carga a un bebé desnudo. Otra, que podría ser su madre, vigila el fogón. Ninguna levanta la cabeza para vernos ni para saludar ni para responder. Mayoro prosigue a través de un pasadizo de arbustos que desemboca en un gran patio circular. Cuatro cabañas rodean una gran maloca de techo alto y puntiagudo, como un cono de helado. ¿Estarán allí todos los miembros del clan? ¿Nos sentarán para interrogarnos? ¿Nos atarán? ¿Nos castigarán? Recuerdo una vieja película que vi de casualidad en un hotel del Cusco. Dos adolescentes de vacaciones se pierden en el Amazonas brasileño y son capturados por una tribu de caníbales. El mito del buen forastero que cae en territorio salvaje. Los caníbales los juzgan. Violan a uno y se lo comen. El otro escapa con vida. Ahora es mediodía. Hay calor y hace hambre. Mayoro nos guía al interior.

Los demás duermen en el suelo, roncando con tranquilidad.

—Anoche han tomado masato —dice Matsuntsuri—. A estos paisanos les gusta mucho su masatito.

Matsuntsuri los conoce. Ha recorrido este territorio docenas de veces, incluso desde antes de que el Estado creara la reserva,

en 2003, cuando ya se advertía un nuevo contacto entre los pueblos nativos tantas veces diezmados y la industria. El Consorcio Camisea tiene permiso para explotar el gas del subsuelo hasta el año 2040. Los mapas del terreno concesionado (el Lote 88) y la reserva parecen dos conjuntos superpuestos. Dos tercios del lote están dentro de la reserva. Esto crea una realidad paradójica. En ese sector que el Estado creó para proteger a los pueblos aislados ahora existen pozos tecnificados, plataformas de extracción, helipuertos y planes para ampliaciones futuras. Es la confusa y desconocida dimensión donde la civilización occidental y lo que queda de la civilización amazónica vuelven a encontrarse.

El contacto es tan real como los pantalones y sudaderas que nuestros anfitriones visten, obsequios de los funcionarios que operan los campamento del consorcio y de sus contratistas. Suele ocurrir. Los machiguengas de la reserva van de cacería, como siempre, pero ahora hallan en su camino tiendas de campaña llenas de hombres con cascos y uniformes. Matsuntsuri ha sido testigo y mediador en estos encuentros. El protocolo de las compañías recomienda ser corteses con los lugareños. Los funcionarios les regalan ropas, utensilios de cocina, botas de jebe, herramientas. Los machiguengas reciben los presentes y se marchan. Los nahua, otra etnia de la reserva, no se van tan fácil. Imponen condiciones a los forasteros. Eligen los objetos de su agrado y se los llevan.

En la maloca, Mayoro toma un tamborcillo y toca una música suave e hipnótica que provoca dormir. El ambiente parece el de una sala familiar cualquiera. El techo exhibe el fruto de los encuentros arriba descritos: un par de botas de jebe, un poncho impermeable anaranjado, una lata de insecticida. Estos objetos conviven con otros de factura local: una serie de calaveras de animales ordenadas por tamaños y especies: dos monos, un majaz, tres murciélagos, una paloma. También hay un arsenal de flechas tan largas que parecen ideales para ensartar a una persona.

Un niño ingresa a la maloca y deja en el suelo una ollita humeante con media docena de pescados hervidos. El aroma despierta a los durmientes. Se sientan alrededor a comer. Nos estudian con la mirada y comentan con una mezcla de extrañeza y burla. Ellos están semidesnudos. El fotógrafo y yo parecemos

percheros cubiertos de ropa de los pies al cuello, para evitar la picadura de bichos. Cargamos mochilas, cantimploras, cuadernos. Tenemos la cara embadurnada de bloqueador, las barbas crecidas, las manos hinchadas por las picaduras de las alimañas. Sudamos. Nos morimos de calor lentamente.

El hombre más alto me ofrece la olla con un gesto.

—Mhhhhh.

Trozos de carne y espinas cuelga de su cabello largo. Matsuntsuri dice que a sus paisanos no les gusta revelar sus nombres verdaderos a cualquier persona. Si un forastero sabe cómo te llamas puede pensar en ti y desearte malas cosas. Eso creen. Matsuntsuri me presenta a cada uno y tengo la sensación de que los nombres que me dice son una invención suya para resguardar la identidad de sus paisanos.

—Ese, Mayoro. Ese flaco boca grande, Aroldo. Ese chico de allá, Jesús. Este niño, Aurelio.

Luego señala al más alto.

—Ese, Aladino.

* * *

Patricia podría tener unos cincuenta años. Viste una camiseta rosada salpicada de agujeros y blande un machete largo como un sable. Es una mañana fresca en la cocina. Han pasado dos días desde nuestra llegada y ahora ella suele sonreír al mirarme, con cierta coquetería maternal. La acompaña la madre de Aladino, una anciana de cabello negro intenso, pequeñita como un duende y muy nerviosa. Hunde su cabeza sobre el pecho, abraza sus piernas y permanece inmóvil como un objeto. Parece que se echará a correr a la menor oportunidad, presa del pánico.

Patricia maneja el machete con destreza de cocinera. Pela yucas y las corta en cubos. Tres ollas abolladas son la única presencia de metal en su cocina. No hay cubiertos, ni cucharones, ni pomitos con sal, azúcar y especias. La estufa son dos piedras donde arden algunos troncos. El suelo está cubierto de restos de pescado y cáscaras de plátano. Patricia toma una olla, la embadurna con barro húmedo y luego la llena con agua de río. El barro evita que el hollín se adhiera al metal. Incorpora los cubos de yuca y cubre la mezcla con hojas de plátano. Esta cobertura retendrá el vapor cuando el agua rompa a hervir y le dará a las

yucas una suavidad especial, similar a la cocción que se consigue en las vaporeras chinas. Ahora se sienta en el piso. Toma su cabello con ambas manos como si fuera a hacerse una cola de caballo. Se lleva a la boca un trozo de yuca cruda y lo mastica durante unos segundos como si fuera un chicle. Luego escupe el bollo en una mano. Levanta la cabeza como si buscara algo o a alguien.

—Chiii-í. Chiii-í —dice—. Chiii-í. Chiii-í.

Un perro ruinoso aparece moviendo la cola. El lado derecho de su cabeza está hinchado como una sandía y sus ojitos casi han desaparecido. Una serpiente lo mordió hace unos días. Patricia lo espanta aventándole una yuca del tamaño de un zapato.

—Chiii-í. Chiii-í —prosigue—. Chiii-í. Chiii-í.

Aprieta el bollo de yuca.

—Chiii-í. Chiii-í. Chiii-í. Chiii-í.

Algo se mueve detrás de los arbustos.

—Chiii-í. Chiii-í. Chiii-í. Chiii-í.

Una pequeña paloma brota de los matorrales. Tiene un distinguido color marrón con manchas blancas sobre el pecho. Observa el lugar con detenimiento, como si estudiara el peligro. Patricia intenta atraerla ofreciéndole el bollo de yuca. La paloma camina con desdén alrededor de la cocina. A veces se acerca un poco. Después se aleja. Se acerca. Se aleja. Patricia le muestra la yuca. La paloma al fin cede a su curiosidad. Salta sobre las piernas de la mujer y se deja acariciar como un gatito. Patricia toma una pizca de comida y la deposita directamente en el pico del animal. La paloma traga con confianza. Tras acabar su festín, salta de vuelta a la tierra y desaparece volando sobre los matorrales.

Cuando el ave tiene hambre se vuelve dócil. Cuando no, ni se aparece por la casa. Ahora Patricia retoma su trabajo con el machete y las yucas. La madre de Aladino ya no está. Nunca más volveré a verla.

* * *

Patricia tiene dos hijas. La mayor se llama Ernestina, debe tener unos treinta años y lleva docenas de collares de pepitas de colores. Jamás se separa del menor de sus tres hijos, un bebé de un año que está aprendiendo a caminar y que disfruta llevándose

a la boca lo que encuentra en sus aventuras: plumas, restos de yuca, piedras. Ernestina es pareja de Aroldo, un hombre flaco de boca grande. Tienen su propia casa y una chacra, río arriba, pero casi nunca están allí. Prefieren pasar el día con el resto de sus parientes. Ella cocina y cuida a los hijos mientras Aroldo sale a pescar.

Hace muchos años, el joven Aroldo y su padre fueron a pescar a una playa tranquila. Levantaron un campamento con palos y hojas. Armaron una fogata para ahumar el pescado. Un batallón de hombres nahua salió de la espesura del bosque. Rodearon a los intrusos. Reclamaron el territorio como suyo. Aroldo y su padre se pusieron de pie para defenderse.

Los nahua y los machiguenga de la reserva son pueblos de culturas distantes como pueden serlo chinos y rusos, árabes y mongoles, alemanes e ingleses, pero están obligados a compartir el mismo territorio. La lengua machiguenga proviene del arawak, igual que los idiomas nanti, asháninka, yine. El nahua nace de la familia pano, y es pariente de los idiomas yaminahua, shipibo-conibo y amahuaca. El encuentro con Occidente (las epidemias de la Conquista, los campos de concentración del caucho, la contaminación y depredación modernas) fue un fin del mundo para esos pueblos, y sus supervivientes huyeron hacia los montes y las nacientes de los ríos. La reserva Kugapakori Nahua Nanti refugia a tres etnias, y es un territorio conflictivo como aquellos países africanos inventados a la fuerza por los viejos imperios coloniales y que reúnen en un solo lugar a naciones que no se quieren. Los nahua son guerreros. Los machiguenga y los nanti les temen. Aquel día, en la playa, el padre de Aroldo murió de un flechazo.

Aroldo me cuenta su historia en la ribera del río Camisea, una tarde fresca, mientras el sol se oculta detrás de los árboles. El agua corre a nuestros pies produciendo una música tranquila. Aroldo tiene la piel clara, casi amarilla, y tersa, sin arrugas. Su cabello negro le cubre el rostro como a un muñeco despeinado. No es musculoso pero tiene la gracia equilibrada de un animal salvaje, esa belleza que el hombre moderno perdió cuando dejó de cazar su propia comida. Quizá tiene unos treinta y cinco años. Pero no sabe su edad. No tiene documentos personales ni títulos de propiedad. No vota. Jamás lo han censado. Legalmente, para el Estado peruano, no existe. Es menos que un fantasma.

Tampoco existieron su padre ni el padre de su padre, que ya murieron. No existen su esposa Ernestina ni sus cuatro hijos. El mayor de ellos se llama Aurelio y está sentado al lado espiando con curiosidad las notas que tomo en mi libreta. Debe de tener unos diez años, viste una cushma color leche con rayitas marrones, la ropa que las mujeres diseñan hilando fibras vegetales. Dibujo un retrato suyo. Aurelio toma la libreta y se la enseña a su padre. Aroldo estalla en carcajadas y permanece un buen rato en ese trance. El dibujo que le causa tanta gracia está de cabeza.

* * *

Aladino tiene las piernas largas, los brazos fuertes y el abdomen marcado de un atleta. Debe de ser un enemigo de cuidado, pero le teme al agua.

Es una mañana calurosa y navegamos río arriba. Él viaja sentado en la proa, las piernas recogidas, la cabeza gacha, inmóvil ante el rugido de la corriente. Un remolino nos arrastra hacia una roca gigante. Matsuntsuri rema con todas sus fuerzas en sentido contrario pero la desgracia parece inevitable. Le pide a Aladino que coja un palo y que haga palanca en el lecho para detener la canoa. Pero él no reacciona. Viste un camisón largo y parece un profeta en estado de meditación. Vuelve el rostro, sonríe nervioso y se protege la cabeza con un brazo. La pequeña embarcación se estrella contra la piedra. La madera cruje. Aladino cae sobre la cubierta boca arriba.

—Ese no sirve para navegar —dice Matsuntsuri levantándose del suelo.

El golpe es tan fuerte que el rebote nos devuelve al curso central del río. Nos reímos durante un buen rato hasta que divisamos el lugar que buscábamos: una pequeña quebrada que desemboca en el Camisea. Es el camino que Aladino recorre cuando va de cacería. Matsuntsuri sujeta la canoa en la ribera. Caminamos a través de un sendero de piedras grandes y planas que brillan como mesas de mármol. El agua desciende del monte lavando las rocas. La quebrada abre un túnel estrecho en la vegetación. Adentro todo está oscuro. Cruzo el umbral con incertidumbre. La selva exhala un vaho caliente de organismo vivo. Aladino se quita la cushma y carga su arco y flechas bajo un

brazo. Lo acompaña Jesús, el hombre más joven de la familia y pareja de la hija menor de Patricia. Es pequeñito como un niño y luce concentrado como un aprendiz. La cacería es un juego de roles. Vas en busca de un animal, pero en el camino puedes convertirte en la presa de otro: un felino, una serpiente, acaso los nahua. Los cazadores no llevan consigo agua ni refrigerios.

El bosque es un mundo oscuro apenas iluminado por resquicios que dejan pasar la luz del sol. Aladino nos dirige a través de colinas tupidas, cuestas empinadas y pendientes resbalosas. Los arboles, enormes y corpulentos, respiran un aire pegajoso. Una alfombra de hojas podridas tapiza el suelo y se cocina con ese calor húmedo de la jungla. Sudo como una esponja. Me deshidrato. Me evaporo. La espalda de Aladino, sin embargo, está seca como una tabla. No entiendo cómo logra no transpirar. Camina sin bajar el ritmo. Atraviesa el fango, brinca troncos caídos, pisotea rocas. Sus dedos son gruesos como frutas redondas y dejan huellas profundas. No sangra.

Avanzamos a este ritmo durante unas dos horas hasta que oímos chillidos sobre nosotros. Aladino se detiene en la cuesta de una loma. Un enjambre de monos espía desde lo alto de los árboles. Parecen discutir. Luego saltan entre las ramas, que se agitan como sonajas enormes. Las hojas caen como confeti y un vientecillo fresco desplaza el sopor por unos segundos. Aladino ya no es el hombre nervioso y risueño que se cayó dentro de la canoa. Estudia el territorio. Calcula una estrategia.

—Mmmbrrr —gruñe señalando una dirección.

Jesús corre hacia el lugar indicado. Aladino parte en sentido contrario. Desciende la loma y se interna en una quebrada cubierta de hojas. Desaparece durante unos segundos, como si se hubiera zambullido en un riachuelo verde, y emerge unos metros más adelante, en un pequeño claro en medio de la vegetación. Se sienta en cuclillas y observa en silencio. Forma un pico con los labios, como quien exagera el gesto de un beso, y aletea sobre ellos con el índice mientras emite un chillido.

—Brrrrryyiiiiií. Brrrrryyiiiiií. Brrrrryyiiiiií.

Jesús envía un mensaje desde el otro extremo de la vegetación.

—Brrrrryyiiiiii —dice a su vez—. Brrrrryyiiiiii. Brrrrryyiiiiii.

Corre en círculos.

—Brrrrryyiiiiii —repite—. Brrrrryyiiiiii. Brrrrryyiiiiii.

Matsuntsuri señala la copa de un árbol sobre la cabeza de Aladino.

—Eso —me dice—. Mira.

Un mono rojizo, de cola larga, está congelado en una rama. Es pequeño como un bebé humano. Quizá sea un bebé mono que terminó rezagado y confundido durante la estampida. Salta a la copa de un árbol más alto. Jesús agita la base de la planta. El animal salta a otra rama. Aladino sacude el tronco. El mono salta. Aúlla nervioso. Los cazadores intentan cansar al animal para convertirlo en una presa torpe y sin reacción antes de usar las flechas.

Matsuntsuri se recuesta en el suelo y coloca los brazos en jarras como quien contempla un partido de fútbol en la televisión. Dice que los animales que parecen cansados son los más peligrosos. A veces aparentan fatiga y se quedan quietos en la copa de los árboles, como bestias resignadas a la muerte. El cazador les lanza una flecha. El mono esquiva el proyectil. Y si este quedó prendido o enredado en el árbol, lo toma con las manos y entonces mira la vida desde otra perspectiva. Ahora es un animal armado, la pesadilla de cualquier cazador. Matsuntsuri dice que los monos tienen buena puntería.

La presa brinca sin pausa hasta llegar al fondo de la quebrada. Luego reaparece en la cima de la colina. Los cazadores van detrás. Cuesta saber quién va a cansarse primero, si el animal o sus perseguidores. El mono se detiene en lo alto de una copa. Parece rendido. Aladino lo observa desde el suelo. Toma una flecha. Tensa el arco. Apunta. Dispara. El mono esquiva. La flecha se enreda entre las ramas. Aladino va tras el animal, que ha vuelto a huir. Dispara. Falla otra vez. Revisa sus proyectiles. El agua del río mojó las flechas y ahora pesan más de lo normal. El mono vuelve a escapar. Aladino levanta sus flechas para perseguirlo. Matsuntsuri le comenta que el fotógrafo y yo estamos al borde de la deshidratación, muertos de sed.

—Cuando se viene al monte no se toma agua —dice Aladino —. Si tomas agua, te cansas más. Tu barriga cansa tu cuerpo.

Aladino deja las flechas con Jesús para que este termine la cacería. El resto del grupo bajamos la cuesta hasta encontrar la quebrada. Un riachuelo fresco de agua dulce corre a mis pies. Bebo como un desquiciado. Recargo mis botellas. Matsuntsuri señala el camino que la quebrada traza en la jungla y que se

pierde dentro de la vegetación.

—Él salió del monte por acá —me dice.

Aladino se sienta en cuclillas sobre una piedra. Sus pies desnudos se prenden de la roca como garras. Parece un nadador a punto de saltar. Los bichos sobrevuelan y los espanta a manotazos. En ese lugar donde el agua corre como una canción, Aladino cuenta que ya era un hombre maduro cuando su padre le dijo que tenía que buscarse a una mujer. Vivía adentro del monte con su familia. Se alimentaban de monos y frutas. Bebían el agua de las quebradas. Un día encontró forasteros. Tenían máquinas. Hacían temblar la tierra. Su padre dijo que era momento de marcharse. Poco después murió. Aladino, sus dos hermanos y su madre partieron a buscar el río.

El camino de regreso parece un viaje a ese pasado. Recorro el sendero y me pregunto cómo fue, qué sintió, qué pensó. Los árboles y los arbustos forman pasadizos estrechos como un gran laberinto sin fin. Horas más tarde llegamos por fin al umbral luminoso. El Camisea ruge como un animal, acaso como una máquina. El sol hinca. Las piedras brillan como espejos. Aladino se detiene frente a la corriente. Contempla el agua un momento. ¿Habrá sido así?

* * *

Jesús llega a casa por la tarde y deposita el mono en el suelo de la cocina. Es de color rojo intenso. Parece un muñeco de peluche con rostro de niño. Mayoro lo recibe con entusiasmo, como si se tratara de un regalo personal. Evalúa la calidad de la presa. Dice que el pellejo servirá para un buen tambor. Blande su machete y realiza una cirugía rápida y precisa para separar la piel. Luego toma el resto del animal, lo lleva a su cabaña y no vuelve a salir de ella hasta un día después.

Una cesta cuelga a un metro sobre la estufa. Es una especie de nevera al revés: conserva los alimentos deshidratándolos con el calor del fuego. Plátanos, yucas y pescados se ahúman y secan en ese contenedor. Los miembros de la familia pasan por allí en cualquier momento, revisan la cesta con curiosidad, toman un bocadillo y se marchan a seguir con sus rutinas.

La tarde siguiente, la cesta está llena de pescados. Toda la cocina rebosa de pescados. Una montaña de boquichicos y

carachamas reposa sobre una cama hecha con hojas de plátano. Patricia está arrodillada al pie y transpira a chorros mientras desliza cada animalito por el filo de su machete. Cuando están limpios los coloca sobre una parrilla hecha de bambú bajo la cual arden unos troncos gruesos que liberan un humo denso y perfumado. Los hombres construyen más parrillas similares para poder ahumar el pescado restante. Es una escena común cuando pescan esparciendo barbasco en el agua. El jugo de esta raíz adormece a los peces durante unos minutos. Los hombres los recolectan como frutos caídos del cielo. Ahumados y secos resisten muchos días. No se pudren.

El único que no ayuda en la faena es Mayoro. Cuando por fin abandona su cabaña hacia el atardecer, tiene ojeras y cara de haber dormido poco. Entra en la cocina y olfatea la cesta de provisiones pero no toma nada. El fiambre no está listo para comer. Se dirige a Patricia y le muestra el amasijo de carne negra en que se ha convertido el mono tras un día recibiendo humo. Parece un pedazo de plástico retorcido, como el timón de un automóvil y huele a pelo chamuscado. Patricia revisa la carne, la pellizca.

Mayoro y Patricia fueron pareja durante muchos años. Tuvieron dos hijas. Construyeron esta casa. Él era cazador. Una tarde perseguía a un mono en el monte cuando empezó a oscurecer. Trepó a un árbol para avizorar a la presa. La rama se partió. Mayoro cayó, se golpeó la cabeza, se dislocó un brazo y se aplastó un testículo. Medio muerto, pasó la noche a la intemperie. Patricia temía que lo hubiera atacado una serpiente o un puma. Lo halló la mañana siguiente, desmayado, descalabrado y tuerto. Lo cargó de regreso a casa. Lo cuido y trató de curarlo durante semanas pero nunca logró que fuera el mismo de antes.

Patricia le entrega la carne de vuelta y le explica algo. Mayoro se marcha caminando por el pasadizo de árboles que separa la cocina de las cabañas donde todos duermen. La suya es pequeña. Una habitación oscura, una esterilla en el suelo y una estufa en una esquina. Dos majaces aún rosados se asan a fuego lento sobre la parrilla. Sus dientes de roedor, blancos y enormes, brillan con la candela. Mayoro deposita el mono al centro. Parece una escultura congelada en su último segundo de vida. Las manos cerradas. Los deditos flexionados. El hocico abierto como si estuviera a punto de gritar. Mayoro acomoda los leños y se sienta

en cuclillas a mirar el espectáculo como un niño cautivado por la televisión.

* * *

Hasta hoy he respetado los espacios privados de la familia. Me acerco cuando Matsuntsuri me indica. Me alejo cuando él me lo pide. Recibo lo que quieren compartir: yuca sancochada, pescado ahumado, caldo de paujil. Pero siempre comemos separados. Esta noche será distinto. Cenaremos juntos. Partiremos a la mañana siguiente.

Patricia y Aladino salieron muy temprano a trabajar en la chacra de yuca, en la ribera lejana del río. Los golpes de sus machetes se escuchan a la distancia. Ella corta la maleza. Él la recoge y la amontona en el río.

Cuando la tarde empieza a caer, Mayoro se asoma a la playa. Lleva consigo dos palillos largos como tejedores. Junta hojas secas, bagazo de caña y se sienta en posición de Buda. Forma una cama con las hojas, coloca un palillo sobre ellas y coge el otro como si fuera una estaca. Frota con ambas manos. Hacer fuego no es un trabajo sencillo. Mayoro transpira como una esponja. Se muerde los labios. Aroldo y su hijo Aurelio se sientan alrededor y observan callados como si asistieran a una plegaria. La madera caliente echa humo, la ceniza ardiente cae sobre las hojas. Mayoro cubre con las manos y sopla con fuerza.

—Fffiuuuuhhhhh.

Una pequeña lengua de fuego brota con la delicadeza de una plantita. Mayoro sonríe como un chico que acaba de realizar una proeza, limpia su frente, descansa mientras Aroldo y el niño alimentan la fogata. Abajo de la tierra, en el subsuelo, bulle el gas que lejos, en otro mundo, los hombres saben convertir en combustible para iluminar sus grandes ciudades. En la superficie, sin embargo, huele a pelo chamuscado. Mayoro se ríe a carcajadas. El fuego quemó un mechón de su cabello.

Aladino y Patricia regresan de la chacra trayendo un montón de yucas. Ella va a la cocina y vuelve con dos ollas llenas de pescado. Añade agua de río y luego deposita los recipientes al lado del fuego. Viste una camiseta rosada llena de agujeros. Se tira el pelo hacia atrás con ambas manos, suspira suavemente y empieza a cocinar. Dicen que toda familia es un grupo de gente

que se reúne alrededor de una olla. Aladino apareció en las vidas de Mayoro y Patricia como una bendición. Era joven, fuerte y sabía trabajar. También buscaba una mujer. La hija menor de sus anfitriones estaba sola y lista para unirse con un hombre. Se llama Nora. Ahora es la pareja de Jesús y tienen un bebé. Pero entonces estaba soltera y lista para ser mamá. Aladino no se unió con ella.

El fuego arde muy alto y echa una luz amarilla mientras cenamos usando los dedos. Las mujeres y los hombres comen en grupos separados. Patricia, sus hijas y la madre de Aroldo, que ha venido de visita, alimentan a los niños. Jesús nos pregunta si podemos dejarles algo de ropa antes de que nos vayamos. Quizá nuestras camisetas y pantalones. A cambio, podemos tomar todo el pescado ahumado que queramos para el camino. La ropa de algodón les resulta más fresca y ligera que las cushmas que ellos confeccionan. Algo similar ocurre con las ollas. Ellos prefieren usar las de metal que los ingenieros les regalan, pues se calientan más rápido al fuego y consumen menos leña que las de barro. Jesús dice que, si volvemos alguna vez, traigamos ropa para Iraluz, su bebé. Las prendas que les regalan casi siempre son para los adultos.

Las ollas y los platos sucios de la cena se amontonan en una columna al lado de las cenizas y proyectan un terror familiar. ¿Quién lavará eso?

A la mañana siguiente, mientras desarmamos las carpas, Aladino nos entrega tres paquetes llenos de pescado ahumado. Están envueltos en hojas de plátano y parecen almohadas verdes. Uno de ellos es para el fotógrafo y para mí. Los otros dos los dejaremos a la salida de la reserva, con un pariente de Patricia. Matsuntsuri recibe un paquete más pequeño. El mono ahumado durante dos días se cobija en el interior cual si fuera un bebé. La cola ensortijada y brillante, los deditos doblados y crocantes.

Patricia traslada los trastos sucios al filo del río. Una neblina espesa cubre el paisaje. El resto de la familia duerme. Ella se sienta en una piedra y fabrica una pasta mezclando barro y cenizas. Arrugas muy finas se dibujan en su rostro. El cabello negro cae sobre sus hombros. Aladino camina hacia ella y se sienta a un lado. Le dice algo. Se ríen. Él toma un poco de de barro y ceniza y lo esparce en una olla. Frota. Echa agua. Ella enjuaga los platos. El sol empieza a salir. Hacen una bonita

pareja.

Carancas

16° 39’ 52” latitud Sur
69° 02’ 38” longitud Oeste

3 824 metros sobre el nivel del mar

¿Así comenzaría el fin del mundo?, se preguntó el pastor José Sarmiento Pari, preso de un terror insólito. Una roca envuelta en un fuego rojizo caía en picada desde el cielo y le cegaba la vista.

Aquel proyectil extraterrestre bien podía haberse dirigido a Lima, a Río de Janeiro o acaso al centro financiero de Nueva York, como ocurre en las películas, pero su trayectoria apuntaba a la remota aldea de Carancas, Perú, en la inhóspita frontera con Bolivia. José Sarmiento Pari, un hombre calmado de cincuenta años que esa mañana pastaba sus ovejas, miraba el firmamento ardiente protegiéndose con un mano, cuando sintió que en ese momento se acabaría todo.

La bola de fuego vulneró la atmósfera terrestre como una estrella fugaz extraviada. Recorrió el cielo azul de los Andes a sesenta mil kilómetros por hora —cinco veces más rápido que el cohete espacial más veloz— y, ante los ojos conmocionados de una docena de campesinos que trabajaban en ese paisaje de llanuras extensas, la roca se hundió en la tierra y la remeció con el estrépito de una bomba descomunal.

A casi cien metros del lugar donde cayó aquella maldición, Sarmiento Pari seguía los acontecimientos como una estatua de piedra. No tuvo tiempo de avisar a sus siete hijos, ni de pensar en Dios, ni siquiera de poner a salvo a sus cinco vacas y cincuenta ovejas, que, como dirá mucho tiempo después, constituían toda su riqueza. Conmocionado por la visión, solo pensó que había llegado su fin. Tampoco atinó a taparse la boca ni a cerrar los ojos, precauciones que le habrían librado de muchos pesares.

El meteorito se hundió en su terreno de pasto, al borde de un riachuelo escuálido, y produjo un repentino temblor que se sintió en casi todos los pueblos del distrito de Desaguadero, al que la aldea de Carancas pertenece. Entonces, todo el espacio que Sarmiento Pari podía alcanzar con la mirada se cubrió de una asfixiante nube de polvo, como un hongo fabuloso, y una lluvia de piedras calientes cambió para siempre la historia de esa aldea.

* * *

Desaguadero solo puede ser el nombre de un destino fatal. Un escenario apropiado para que una piedra del espacio de cinco mil

millones de años termine allí sus días. El meteorito tenía casi dos metros de diámetro —según el astrónomo uruguayo Gonzalo Tancredi, que después inspeccionó el lugar—, pesaba dos toneladas y estalló con la potencia de una carga de tres toneladas de explosivos. Era una fuerza suficiente para destruir una manzana completa de rascacielos en cualquier capital del mundo. Pero había caído en las afueras de Desaguadero, una pequeña ciudad de frontera que parece un gran mercado ambulante de objetos de contrabando, donde el misterioso hongo de vapor que se divisaba a la distancia alarmó a los vecinos.

Una tropa de siete policías partió desde la estación del distrito con la misión de averiguar lo que había ocurrido y prestar auxilio a las posibles víctimas. Era el sábado 15 de setiembre de 2007. Los científicos de los observatorios sísmicos más próximos, en Bolivia y el sur del Perú, registraron el lugar exacto del temblor: Comunidad Campesina de Carancas, la aldea más alejada y menos poblada del distrito, un rincón perdido en la frontera entre el Perú y Bolivia. El fin del mundo. Un lugar donde esa gigantesca cortina de polvo y humo acaso significaba que había empezado una guerra, hipótesis que se planteó Alberto Machuca, un campesino que aquella mañana había salido de Carancas para rezar en un templo de la ciudad, como quien presagia el peligro. O bien podía tratarse de un avión en llamas o incluso de una nave extraterrestre caída en desgracia. Eso pensaban los ciudadanos más alarmados.

Tiempo después, ningún policía de la comisaría querría referirse a lo que ocurrió en aquella expedición. El jefe de la oficina, el mayor Víctor Anaya, sería trasladado a otra zona de servicios mientras algunas personas lo acusaban de haber apoyado a los villanos de esta historia. Pero eso ocurriría más adelante. En todo caso, aquel sábado pasado el mediodía, los siete policías partieron sanos en los patrulleros de la estación de Desaguadero, a solo diez kilómetros de la aldea castigada. Horas más tarde, los agentes estaban al borde de la asfixia, vomitaban y lucían enfermos. ¿Acaso no debieron acercarse a esa piedra que cayó del cielo? Según algunas personas que luego tuvieron trato con ellos, los había ganado la codicia.

* * *

El taxista Ricardo Sarmiento dice que todos los vecinos de Carancas se han vuelto recelosos e interesados después de que el meteorito cayó en su aldea. Por eso le agradece a Dios, pues le permitió vender todas sus tierras y salir de ese «fin del mundo» mucho antes de que ocurriera lo que ocurrió.

—Es como una tierra maldita —dice el taxista y escupe por la ventanilla.

Sarmiento es un hombre robusto, de unos sesenta años, piel marrón y manos muy grandes. Cumple su trabajo con una mezcla de rabia y tristeza, pero esos sentimientos no le impiden detener su vehículo para recoger a una mujer que alza la mano al borde del camino. Parece la única persona viva en medio de esa nada.

Viste una falda de colores sobre un pantalón negro y lleva a un niño de dos años sujeto a la espalda, como si fuera una mochila. Se acomoda en el asiento posterior. Le cuento que voy en busca del lugar donde cayó el meteorito. Ella fija la mirada en el camino y sin volver la cabeza dice que una vez tocó un fragmento.

—Ahí mismo lo solté porque dijeron que mala suerte trae. Habla en aimara, el idioma local; el taxista interpreta. Aquel mediodía, ella se encontraba pastando su ganado cuando de pronto todo se oscureció. Recuerda que se asustó mucho al escuchar la explosión. El impacto levantó una cortina de polvo y el cielo adquirió el color de la tierra. Una infinidad de piedras y terrones gordos salieron disparados como esquirlas medio kilómetro a la redonda. Los animales huían. Las personas gritaban en sus chacras. Cogían a sus hijos. Se arrodillaban. Pedían perdón al cielo. Temían lo peor. Pasado el remezón, el silencio habitual de Carancas regresó como si allí nada hubiera ocurrido. Caía una garúa de polvo y un olor nauseabundo, como de huevo podrido, manaba del lugar de la explosión: donde antes había un terreno de pasto ahora se abría un agujero gigantesco como una laguna. La mujer recuerda más o menos los mismos detalles que los médicos que llegarían al lugar para atender a los afectados. El vapor y el polvo se disiparon pronto, pero aquella pestilencia perduró dos días más, como una señal del peligro extraordinario que rodeaba el cráter. Muchos no hicieron caso.

La *station wagon* blanca continúa surcando el espacio amarillento cortado por el único camino. Todo lo que existe fuera de él parece igual. La mujer le entrega unas monedas al

conductor y le señala un punto en medio de la nada. Es joven, de unos treinta años, y sonríe cada vez que habla, como si le diera vergüenza. El niño que lleva en la espalda tiene el rostro morado por el frío. Ella dice que su hijo es muy fuerte. El día en que el meteorito cayó, el pequeño gateó entre los fragmentos esparcidos en el suelo y se confundió con otros niños y adultos que, pasado el susto inicial, se apuraron en recoger los escombros. Esta fue la escena que encontraron los siete policías de Desaguadero.

Después de conocer lo ocurrido, los agentes les ordenaron a los campesinos que soltaran las rocas que habían levantado. «Les va a dar enfermedades, sarna, granos», gritaban los agentes según esta mujer, y obligaron a los vecinos a amontonar todas las piedras en un solo sitio.

Unas cincuenta personas se habían congregado en el lugar y trataban de observar el fondo del cráter. El aire aún estaba turbio y no se podía distinguir bien a la gente de los animales amedrentados. En medio del alboroto, muchos empezaron a sentir dolores de cabeza y náuseas. La mujer recuerda que les entregó a los policías las piedras que había reunido y no conservó ninguna. Mucho tiempo después, sin embargo, una vecina le regaló un fragmento en señal de amistad. Algo que había caído del cielo, le dijo, solo podía traer buena suerte y dinero.

—Por ahí debe de estar en mi casa —dice ella cuando la *station wagon* se detiene—. ¿Dónde? Hay que buscar, no se ha perdido.

—Muéstrale al periodista —le sugiere el taxista.

—Cómo, pues, señor. Si casi todo se lo llevaron los policías. Esto es para mí. Para vender a los gringos.

La mujer baja del vehículo y, a paso nervioso, se pierde en el espacio.

—¿No ve? —dice el taxista con enfado—. En buena hora y gracias a Dios me fui de este lugar maldito.

* * *

La única enfermera del puesto de salud de Carancas también quiere abandonar la aldea. Es la una de la tarde y Nélida Chaiña cocina su almuerzo mientras no tiene pacientes. Casi nunca los hay. Afuera del local, el viento sopla frío sobre lo que los aldeanos llaman el Centro Poblado. Es una isla de cemento en

medio de la llanura desierta donde se levantan el puesto de salud sin pacientes, una plaza de concreto con algunas bancas vacías, la escuela para los niños (vacía durante las vacaciones de medio año) y un conjunto de retretes públicos que nadie usa, aunque exhibe una impecable placa recordatoria: «Letrinas-Carancas. Inaugurado siendo presidente Alan García Pérez. Mayo 2007», un detalle que despierta insólitas asociaciones escatológicas.

El puesto de salud parece un edificio fantasma hasta que la enfermera y su hija de doce años salen de la cocina. Nélida Chaiña tiene el cabello negro corto, gafas de aumento ahumadas y una expresión de sorpresa ante la presencia de otro ser vivo. Me guía con cortesía hacia un escritorio con flores artificiales, en medio de un salón donde cuelgan afiches que le cuentan a nadie las funciones del aparato digestivo y del corazón. El mundo parece tan solitario. Lo único que alguna vez pareció darle verdadera vida a ese sector de Carancas, y a toda la aldea —recuerda la enfermera—, fue el meteorito.

Nélida Chaiña estaba pasando su día de descanso en la ciudad la tarde de la explosión. Llegó a Carancas a la mañana siguiente y encontró un lugar irreconocible. Había muchos vehículos estacionados y cientos de personas dispersas. Estudiantes de las universidades de Puno y La Paz, periodistas e ingenieros conversaban con los campesinos, tomaban fotografías. Los funcionarios de la Municipalidad de Desaguadero respondían entrevistas telefónicas y coordinaban la llegada de más periodistas y de científicos de varios países. Los médicos de los hospitales más cercanos atendían a los testigos que habían inhalado el humo polvoriento de la explosión. La mayoría ya se había recuperado —recuerda la enfermera—. Las náuseas, vómitos y mareos que sufrieron se habían disipado durante la noche anterior. Pero muchos campesinos, alentados por la inédita cantidad de autoridades presentes en el lugar, aún clamaban por ayuda. «Los animales no están comiendo y algunas personas presentan cierta tartamudez», alertó un funcionario de Desaguadero en una emisora de radio que transmitía los eventos a todo el país.

—Creían que les iban a traer ayuda, cosas, regalos —dice desde su escritorio—. Por eso suplicaban.

Los policías y funcionarios de la municipalidad formaron un cordón humano alrededor del cráter para impedir que los

curiosos se acercaran a mirar en su interior. Muchos forasteros y lugareños recorrían los alrededores buscando y recogiendo los fragmentos del meteorito, que estaban esparcidos en el suelo como granizo.

Chaiña miraba como si se tratara de una película.

—Me dijeron que también me quedara con esas piedras —dice ahora—. Pero yo qué iba a saber que no eran dañinas. Mejor las dejé nomás.

Eran de todo tipo —recuerda—, desde pedacitos del tamaño de una canica hasta trozos grandes como pelotas de tenis. Por su textura y color, parecían escombros de cemento. Eso quedaba del meteorito.

Hacia el mediodía de ese domingo, los siete policías que el día anterior habían inspeccionado el lugar y tenido contacto cercano con los restos de la roca espacial ya habían sido relevados y trasladados al hospital de Desaguadero. Allí les dieron oxígeno y mucha agua para que se recuperasen de los vómitos y las diarreas. Otros agentes los reemplazaban en el trabajo de ahuyentar a los curiosos del cráter. En todo caso, más o menos por ese momento o tal vez un poco más tarde, la comisaría de la ciudad ya almacenaba una bolsa negra llena de fragmentos del meteorito.

Un grupo de médicos de Puno, la capital de la región, viajó a auxiliar a los enfermos y se detuvo en el local policial en busca de información. Los agentes de servicio los guiaron con recelo hacia una habitación donde estaban aisladas las rocas espaciales. El olor era nauseabundo, penetrante.

—Tuvimos que entrar con máscaras —recordaría casi un año después el doctor Fredy Pásara, que integró esa expedición—. No podíamos determinar el contenido de los gases, pero era algo así como azufre, olía a huevo podrido.

El doctor Pásara no se atrevió a tocar las piedras. Más tarde, halló el mismo olor frente al cráter de Carancas. Volvió a ponerse la máscara protectora. Examinó a los testigos que habían tenido contacto con la explosión. Tomó muestras de sangre y orina. Pásara era un hombre pequeño e hiperactivo de cuarenta años que había desarrollado toda su carrera profesional en ese sector extremo de los Andes. Conocía muy bien cómo vivían, de qué se enfermaban y por qué morían los campesinos de la zona. Por eso le sorprendieron los resultados de los análisis: los aldeanos tenían

arsénico en la sangre. El arsénico es un mineral venenoso que en grandes dosis puede matar a una persona; administrado en pequeñas cantidades, raja la piel y destruye el hígado.

—El agua subterránea que toma la gente en muchas comunidades de Puno contiene esa sustancia —me dijo el doctor Pásara una tarde en su pequeña oficina del hospital de la ciudad de Puno.

Esgrimía unos documentos que demostraban su hallazgo. Afuera, los pacientes recorrían los pasillos, las enfermeras llamaban a los médicos a través de parlantes y a veces se oía el lejano alboroto de las ambulancias. Pásara había pasado años estudiando la salud de las comunidades de la región y la presencia de arsénico en la sangre de sus habitantes. Pero nunca había realizado un diagnóstico en la recóndita Carancas hasta que cayó el meteorito. La novedad era que los vecinos de esta aldea también estaban contaminados.

En el puesto de salud, la enfermera Nélida Chaiña luce confundida. Cree que debido al arsénico que ella bebe en el agua a veces se olvida muy rápido de las cosas. Posa un brazo en la espalda de su hija y dice que ojalá pronto la trasladen a otro lugar de trabajo. Nadie más que ella, en Carancas, sabe lo del arsénico.

—No hay que alarmarlos —me suplica.

Suficientes problemas tienen los vecinos con ese cráter que quedó después de la explosión, como una herida abierta. Pero lo que el meteorito afectó en mayor grado no fue la salud de la gente, sino sus pensamientos y ambiciones. En especial desde el momento en que, además de la confusión, comenzó a rondar por allí el dinero.

* * *

Le llaman el *Cazameteoritos*. Aunque este sobrenombre le concede cierta nobleza épica a su talento principal. Michael Farmer es un hábil mercader de todo mineral que cae del espacio. Estaba en un hotel de España cuando supo que su próximo destino sería el Perú. Era el primer domingo después de la caída del «Meteorito de Carancas». Farmer leyó las noticias que los periodistas habían esparcido por el mundo durante las últimas horas, pero los datos le parecieron demasiado confusos como para emprender una

aventura en aquel remoto rincón de los Andes. «Había mucha desinformación», escribió en una memoria que publicó mucho después en su página web. «Se hablaba de vapores venenosos que enfermaban a la gente. Asumí que se trataba de un hecho volcánico y no de la caída de un meteorito». La semana siguiente el diario ruso *Pravda* explicó que lo ocurrido en Carancas no era un fenómeno galáctico sino el resultado de una escaramuza terrícola. La fuerza aeroespacial de Estados Unidos había derribado un satélite espía y los restos ardientes habían caído en esa aldea perdida. Los aldeanos y los policías —añadía el periódico— quizá se habían intoxicado debido a la radiactividad que manaba del artefacto. El *Cazameteoritos* decidió esperar.

—Hay minerales que valen más que el oro —me explicó la geóloga Teresa Velarde una tarde en su oficina frente a una avenida bulliciosa de Lima—. Por ejemplo, un simple fragmento de meteorito.

Un gramo de piedra espacial puede costar hasta cuatro veces más que el metal más codiciado de la Tierra. Por eso, todo meteorito que cae en el planeta moviliza un enjambre de coleccionistas, científicos y estafadores.

Michael Farmer es una especie de cazafortunas del cosmos y posee una colección de cientos de fragmentos de meteoritos que ha recolectado durante casi dos décadas de carrera. Según dice, lo motiva una fascinación especial por el universo (similar a la de cualquier astrónomo) más un instinto superlativo de acumulación (como cualquier coleccionista compulsivo). El joven Farmer era un estudiante en la Universidad de Arizona cuando un día visitó una feria de gemas y minerales. Allí tocó por primera vez una piedra del espacio. Que ese pedacito de roca poco más grande que un maíz hubiera pasado miles de millones de años dando vueltas en el universo antes de caer en Australia, y que por esos rebotes increíbles del azar estuviera ahora entre sus manos, fue un hecho que lo trastornó para siempre. Farmer compró la piedra, abandonó la universidad y emprendió una vida guiada por el movimiento y la caída de los astros. Ha recorrido innumerables veces el Sahara, los pueblos perdidos de México, los campos de China, las estepas de Rusia. Ha comprado, vendido y negociado tanto y con tan buena suerte en ese mundo de coleccionistas, laboratorios y museos que, cuando finalmente decidió trasladarse a Carancas, ya no era ese ingenuo muchacho de la feria de

minerales, sino una celebridad que suele viajar con bastante dinero en el bolsillo.

¿Acaso una roca puede valer tanto? Para los geólogos y los astrónomos, un meteorito como el que cayó en Carancas es *la* piedra. Una concentración en estado puro de la materia original que, al chocar y estallar entre sí, dio origen a los planetas y las estrellas en el principio del universo. Miles de millones de años después, todavía los asteroides y los cometas suspendidos en el espacio chocan entre sí y con frecuencia también se estrellan con la Tierra. Algunos vulneran la atmósfera y caen a la superficie. Pero estos fenómenos no se pueden predecir y casi nunca hay testigos directos de las explosiones. Solo cráteres dispersos por el mundo. Los meteoros más pequeños —de pocos centímetros de diámetro— chocan contra la atmósfera, a razón de uno por segundo, y se disuelven en esa capa protectora. Los cuerpos más grandes —como el que cayó hace cincuenta millones de años y oscureció el planeta y extinguió a los dinosaurios— podrían acabar con la Humanidad. Y ese sería el fin del mundo, que no es un lugar ni se llama Carancas, aunque lo que pasó en esta aldea solo es una advertencia del peligro, una señal de la fragilidad de la vida ante las fuerzas terribles e impredecibles del espacio exterior.

—Pocas veces un científico tiene oportunidad de tocar esos cuerpos que se estudia en los libros —añadió la geóloga Teresa Velarde en su oficina.

Había una huella de nostalgia en sus palabras. Su cabellera negra espesa se derramaba sobre un impecable mandil blanco. Era investigadora principal en el Instituto Geológico Minero y Metalúrgico del Perú, y había prometido mostrarme un fragmento del meteorito de Carancas, el mismo que alguna vez ella había examinado en el microscopio para conocer su composición. Pero esa tarde me contó que aquel trozo único ahora se encontraba en el almacén de un museo. Unos trámites engorrosos le impedían volver a tocarlo. Velarde lucía frustrada. Era la situación ideal para invocar al *Cazameteoritos* y solicitarle uno solo de los trescientos gramos que compró en Carancas. Él era el dueño de la evidencia. Al menos de una gran parte de ella.

* * *

El Instituto Geofísico del Perú no es la NASA. Tampoco se parece a los laboratorios astronómicos de las películas, que aparecen poblados de científicos en trajes blancos, adictos al café y conectados a computadoras ultrasofisticadas. Era una mañana fría de invierno en Lima, y el astrónomo José Ishitsuka me recibió en una sala de reuniones de paredes de vidrio de un edificio de paredes de vidrio. Vestía un pantalón de dril *beige*, camiseta blanca y llevaba el cabello entrecano bien cortado. Entrelazó las manos con cierto aire dramático después de depositar en la mesa transparente un pomo de película fotográfica y un envoltorio de papel de platino.

Esa mañana, Ishitsuka había cancelado su visita a un observatorio en las afueras de la ciudad para poder atenderme, porque le sorprendía que casi un año después de la caída del meteorito de Carancas un periodista quisiera conversar sobre el tema. El instituto coexistía con un barrio residencial polvoriento y sin plantas, cerca de un conjunto de cerros secos. Algunas mujeres barrían las veredas de sus casas con un ahínco conmovedor. Las noticias del día colgaban de un puesto de diarios. El Gobierno del Perú iba a denunciar a una bailarina que había posado desnuda mientras cabalgaba un caballo cubierto con la bandera nacional. La política local parecía un desafío a la inteligencia.

«¿Podemos ser más inteligentes que los dinosaurios?», se preguntaba por entonces el físico nuclear David Dearborn, a seis mil kilómetros de distancia de ese puesto de diarios. El profesor Dearborn trabajaba en el Laboratorio Nacional Lawrence Livermore, en los Estados Unidos, e investigaba diversas maneras de enfrentar la caída de un meteorito gigante en nuestro planeta. El método más seguro para destruirlo, afirmaba, sería empleando energía nuclear. ¿Podrá salvarse la Humanidad del fin del mundo? ¿Con cuánta frecuencia se plantean los políticos estas preguntas? El novelista Arthur C. Clarke expuso este problema en su novela *El martillo de Dios*, que transcurre en el siglo XXII. Los hombres habitan la Luna y Marte, y un meteorito que amenaza la Tierra es visto por los políticos como un remedio potencial contra la superpoblación. Pero esta trama está a años luz de distancia de lo que ocurrió en Carancas. Regresemos al presente. Volvamos a nuestra historia. A la sala del Instituto Geofísico del Perú, donde esa mañana de invierno el astrónomo José Ishitsuka cogió el

pequeño recipiente de plástico de la mesa, retiró la tapa gris y con lacónica amabilidad me dijo:

—Mira.

Ishitsuka había llegado a Carancas tres días después de la explosión. Antes se detuvo en la comisaría de Desaguadero. Un policía de turno soltó delante de él una bolsa negra llena de fragmentos de meteorito. El agente temblaba como si temiera una enfermedad. Ishitsuka cogió unas muestras y días después envió una pieza a un museo de Austria y otra a un laboratorio de Argentina. En ambos lugares sus colegas le confirmaron que, en efecto, se trataba de un meteorito. Provenía de la franja de asteroides suspendidos entre Marte y Júpiter.

Ishitsuka regresó a Carancas dos semanas después para observar cómo se había conservado el cráter durante ese periodo. Era un agujero de trece metros de diámetro y cinco de profundidad que el agua subterránea había inundado como una piscina. Se distinguía muy poco de los pozos que los campesinos perforaban para regar sus tierras y beber. El cerco policial de los primeros días había sido reemplazado por una alambrada con púas. Alrededor orbitaban periodistas, campesinos que trasladaban piedras y algunos forasteros curiosos. Por allí también andaba el *Cazameteoritos*.

El *Cazameteoritos* Michael Farmer era un hombre subido de peso, llevaba el cabello rubio muy corto, estilo militar, y en las fotografías que se tomó alrededor del cráter sonreía con la tranquilidad de un turista. Parecía uno de esos mochileros que a base de carisma consiguen ser adoptados por una comunidad andina. En una imagen lo acompañaban tres policías risueños. Meses más tarde, al colgar la vista en su página web, Farmer los llamaría «corruptos». Cuenta en su bitácora personal que el primer lote de fragmentos lo compró en la comisaría de Desaguadero. Tras explicarles a los agentes en qué consistía su trabajo, estos lo escoltaron hasta el cráter en dos vehículos de patrulla. Farmer pasó los siguientes dos días comprándoles piedras a los campesinos. Incluso participó en una asamblea de la comunidad. «Ellos no sabían qué hacer para proteger el cráter», escribió mucho después. Entonces les explicó una teoría que quedó grabada en la aldea con la fuerza de un credo. Casi un año más tarde, aquella fe aún tenía seguidores.

Pero en el principio de esta historia, ni siquiera el

Cazameteoritos había confiado en Carancas. Tardó unas dos semanas en decidirse a viajar y hasta se detuvo primero en Bogotá, por asuntos propios de su trabajo, antes de aterrizar en La Paz, a una hora y media de la zona del impacto. Mientras tanto, otros negociantes de meteoritos aprovecharon al máximo el banquete cósmico. Robert Haag, uno de estos personajes, se fotografió delante del cráter cargando una bolsa llena de piedras en una mano y, en la cabeza, un gorro andino o chullo. La imagen *in situ* debía servir para garantizarles a sus futuros clientes que el origen de su producto era confiable. Entre las curiosidades que ahora exhibe *The original meteoriteman*, como Haag se llama en su página web, hay un pendiente traslúcido en cuyo interior reluce un gramo del meteorito de Carancas. Un testimonio de las mañas comerciales humanas: una piedra del espacio puede terminar colgando en la oreja de un terrícola.

Cuando Farmer por fin llegó a Carancas, la mayor parte de los fragmentos había desaparecido. Él solo pudo «cosechar» las sobras que sus colegas habían dejado: trescientos gramos. Según les explicó a los periodistas, los otros comerciantes habían sacado del país unos treinta kilos de la piedra espacial. ¿Fueron sus ganas de revancha o acaso su codicia las que motivaron su posterior actitud? Farmer acudió a una asamblea de la comunidad y les dijo a los campesinos que un gran pedazo de meteorito se hallaba intacto dentro del cráter, a unos diez metros bajo tierra. ¿Qué podían hacer los aldeanos con esa roca espacial? El *Cazameteoritos* lo explicó en un español perfecto que había aprendido en la universidad: «Debían salvarla para la ciencia y para el turismo».

El meteorito inspiraba visiones. Los políticos locales que llegaban a Carancas durante esos días prometían el futuro. «Venderemos la imagen del cráter como atractivo turístico para que los comuneros puedan beneficiarse», dijo un funcionario de Desaguadero. El gobierno regional de Puno anunció que construiría una carretera de asfalto que llegaría hasta el sitio del impacto. Durante los meses que siguieron a la explosión, los funcionarios reunieron planos, oficios, proyecciones estadísticas, actas de reuniones, cartas de científicos, fotografías. Los documentos fueron compilados en una carpeta de más de trescientas páginas donde el futuro inmediato de Carancas, la aldea más pobre y olvidada de la región, se leía como una novela

de ciencia ficción: el cráter sería cubierto por un techo translúcido; al lado habría un museo con un observatorio científico y una sala de recepción donde unos ocho mil turistas al año pagarían en dólares para poder admirar el gran misterio. Los empresarios olfatearían la oportunidad y construirían servicios de lujo y «resorts» para completar la postal. En Carancas no había electricidad, tampoco agua potable, ni siquiera un sistema de transporte público, pero en esa aldea que nunca había figurado en las guías de viajes ni en los planes de desarrollo del Estado entonces se pensaba mucho en el turismo, en el futuro. Las firmas de trescientos ochenta campesinos que acompañaban aquel documento confirman que se trataba de una ilusión colectiva.

Cuando el *Cazameteoritos* habló en la asamblea comunal lo único que cubría el cráter era agua con arsénico que empezaba a filtrarse desde el subsuelo. Las lluvias iban a comenzar en noviembre y, si los vecinos no hacían algo para evitarlo, destruirían lo que quedara de la piedra espacial. Farmer tenía una idea. «Les dije que no se podía conservar el cráter, pero sí el resto del meteorito», escribió más tarde en su página web. Para lograrlo, los hombres de la comunidad debían ponerse a excavar cuanto antes. Si lograban extraer la piedra espacial, *El Cazameteoritos* se comprometía a comprarles una parte. «Lo demás —les dijo en la asamblea— se quedaría en una de las casas a salvo del deterioro». Había mucho dinero bajo tierra, les explicó. Un millón de dólares, escuchó alguien. Y esto era mucho más de lo que ninguno de esos campesinos había visto o soñado jamás. La comunidad sostuvo el debate más importante de su historia. El futuro, la riqueza, la salud, la educación, todo, absolutamente todo lo que Carancas no había tenido nunca estaba bajo el agua empozada y marrón que cubría el cráter. Eran solo diez metros de profundidad, según los cálculos de los geólogos que apoyaban la excavación. La comunidad aprobó el proyecto de Farmer por mayoría de votos. Mientras durase el trabajo, veinte hombres iban a vigilar el cráter durante el día y otros veinte durante las noches. El que incumpliera su deber sería multado con una oveja. Empezarían a excavar a la mañana siguiente. Era el 30 de setiembre de 2007 y había que darse prisa. El progreso era una piedra que había caído del cielo.

* * *

Una piedra de concreto. Una roca que engaña a los sentidos. Eso parecía el meteorito. Aparentaba cierta porosa fragilidad, pero pesaba como un trozo de hierro. Hasta provocaba tirarlo contra una ventana o un automóvil, acaso contra una persona, para probar su poder destructor. Sin embargo, los dos fragmentos que el astrónomo José Ishitsuka conservaba eran apenas más grandes que una caja de fósforos. Eran un recuerdo digno de un museo más que unas piezas que pudieran seguir estudiándose. Por eso, él las guardaba en su casa y rara vez las sacaba de allí. Una de ellas había adquirido un color rojizo.

—Se está oxidando —me dijo en la sala de reuniones de paredes de vidrio.

Ocurría porque el meteorito había entrado en contacto con el aire terrestre pero, sobre todo, con el agua que brotó del cráter. El otro fragmento estuvo en manos de los astrónomos de un laboratorio de Viena, quienes definieron su composición: una concentración altísima de hierro casi en estado puro, como solo se puede hallar en el centro de la Tierra. Su nombre técnico: condrita, debido a los cóndrulos o estrías que caracterizan su textura y que solo se pueden ver a través de un microscopio. En teoría, también se trataba de un meteorito corriente, como muchos de los restos encontrados por exploradores en diversas partes del mundo.

—Lo particular del caso de Carancas no son tanto estas piezas —añadió Ishitsuka mientras jugaba con un fragmento, como si se tratara de un adorno de escritorio.

Lo que asombraba a los astrónomos era el cráter. Ishitsuka y otros veinte científicos de Sudamérica y los Estados Unidos informaron sobre la caída de esa piedra espacial y todos los detalles que la rodearon durante el Congreso 71 de la Sociedad Meteorítica, en marzo de 2008. El interés que el fenómeno generó en la comunidad de científicos reunidos en la asamblea se podía traducir en una pregunta. ¿Cómo demonios un meteorito tan pequeño (entre uno y dos metros de diámetro) había logrado vulnerar la atmósfera terrestre y llegado hasta el suelo sin destruirse en el camino, como ocurre casi siempre con cuerpos de ese tamaño?

—Este meteorito salía de todos los esquemas —dijo Ishitsuka —. Iba a una velocidad extraordinaria. Por eso importa tanto conservar ese cráter.

Los científicos necesitaban que el cráter permaneciera sin alteraciones porque su forma, profundidad y tamaño les permitiría conocer cómo es que esa piedra que debió disolverse en la atmósfera terminó estallando en la Tierra. (Porque —recordemos— fue así como se extinguieron los dinosaurios). Por ese motivo, la mañana en que los campesinos de Carancas iban a comenzar a cavar en busca de su tesoro, el presidente del Instituto Geofísico del Perú (el jefe de Ishitsuka) alertó a las autoridades de la Región Puno, al que la aldea y Desaguadero pertenecen, y estas impidieron que nadie se acercara al cráter.

—El cráter es un patrimonio natural del país —me explicó otro día la gerente de Recursos Naturales del gobierno regional, Rocío Gómez, quien apoyó esa prohibición—. O sea, les explicamos a los campesinos la ley. Todo lo que está sobre el suelo es de sus propietarios. Lo que está debajo le pertenece al Estado.

Las leyes terrícolas son drásticas. Los pobres ni siquiera podían ser dueños de las piedras del espacio. En medio del alboroto, el *Cazameteoritos* huyó del Perú instigado por los policías que, según él, antes lo habían ayudado. En una de las fotografías de su página web Farmer posa apoyado en la cubierta de una lancha que surca el Lago Titicaca rumbo a Bolivia. Lleva gafas oscuras y luce asustado. «¡LIBERTAD!», grita la leyenda de la imagen. «Solo horas después de escapar de los corruptos policías peruanos». En una imagen posterior, Farmer aparece en un laboratorio junto al editor de una revista sobre meteoritos. Examinan una piedra de Carancas. «Me aseguraré de que la mayor cantidad posible de científicos pueda estudiar estas muestras», añade a manera de coda personal. Ya en su país, contó que había pagado mil dólares por el paquete de fragmentos que los policías escondían en la estación de Desaguadero. El comisario, el Mayor Anaya, dijo que iba a denunciar a Farmer por difamación y poco después retiró a sus hombres de Carancas. Luego sus jefes lo retiraron a él de su comisaría. Mientras tanto, el cráter permaneció intacto y con él la creencia de los campesinos de que adentro se hallaba la piedra espacial, es decir, su fortuna.

* * *

¿Estaba el meteorito bajo tierra? ¿Acaso Farmer tenía razón? La tercera vez que el astrónomo José Ishitsuka visitó Carancas llevó consigo un rastreador magnético. El resultado de su sondeo fue drástico. Allí no había nada. Todo lo que quedaba del meteorito estalló y se esparció y los fragmentos fueron recogidos o vendidos o regalados. Ishitsuka les explicó su diagnóstico a los campesinos de Carancas. Pero estos no le creyeron. Por el contrario, siguieron custodiando el cráter, en rondas de veinte hombres de día y veinte de noche, durante muchos meses y con un celo casi religioso. La agencia EFE reprodujo el testimonio de un científico peruano que intentaba trabajar en el lugar. «Tratan el cráter como "un tesoro que tienen que estar cuidando día y noche"», dijo el investigador Hernando Núñez del Prado, quien alegaba que los campesinos impedían que cualquier extraño se acercara. Sufrían, añadió, una «psicosis colectiva».

Pero esta tarde de agosto en Carancas, cuando el taxista detiene por fin su *station wagon* a unos doscientos metros del lugar del impacto, nadie vigila el cráter. Un montículo de tierra impide el paso de los vehículos. Una anciana en cuclillas limpia la mala hierba de su chacra y no se inmuta ante la presencia de los visitantes. Más adelante, entre la monotonía del cielo azul y la llanura amarillenta, una tela anaranjada forma una extraña figura geométrica, como una fatigada carpa de circo. Alrededor sobreviven un cerco de alambres y unas cuantas columnas de cemento.

Un hombre se aproxima con recelo y señala un punto en aquella arquitectura inconclusa.

—En esa tabla había un cartel —dice—. Prohibido entrar.

Viste un pantalón de *jean*, un suéter cubierto de polvo y su rostro está curtido por arrugas profundas. Se llama José Sarmiento y es el pastor de ovejas que aquella mañana de setiembre, al advertir que una bola de fuego caía del cielo, se preguntó lo mismo que los astrónomos de todo el mundo. Sí. Así podría comenzar el fin del mundo.

No hay una fecha fija. Es cierto. Pero en el Observatorio Nacional Kitt Peak, en Arizona, se cree que hay una posibilidad de que algo así suceda en el año 2036. Una posibilidad entre cuarenta y cinco mil de que un asteroide del tamaño de un campo de fútbol se estrelle contra la Tierra un domingo de Semana Santa. Parece la superstición propia de un estado norteamericano

que, a diferencia de Carancas, sí logró transformar en atractivo turístico un cráter de un kilómetro de extensión y cincuenta mil años de antigüedad. Pero es ciencia. En ese futuro, quizá los hombres decidiremos ser más inteligentes que los dinosaurios y usaremos una bomba nuclear para demostrarlo y para salvarnos. ¿Acaso lo que ocurrió en Carancas era un pequeño anuncio de ese porvenir?

—Ese meteorito no debió llegar —me advirtió el astrónomo uruguayo Gonzalo Tancredi a través del teléfono.

Tancredi expuso sobre Carancas en aquella reunión anual de los expertos en meteoritos de todo el mundo. Por el tono de su voz, aún parecía muy asombrado.

—Era muy pequeño para atravesar la atmósfera. Por eso interesa tanto a la ciencia conservar el cráter para saber cómo lo logró.

Pero el caso de Carancas era especial para los astrónomos por un motivo adicional. Nunca antes hubo testigos de la caída e impacto de una piedra espacial contra la superficie de la Tierra. Ahora los científicos tenían a toda una aldea a su disposición. Peter Schultz, un astrónomo de la Universidad de Brown, en los Estados Unidos, explicó en ese congreso que el meteorito de Carancas había desbaratado todas las teorías sobre ese tipo de fenómenos. Schultz viajó a la aldea, conversó con los testigos y con ayuda de esta información reconstruyó los detalles del fenómeno para entender cómo y por qué esa piedra espacial, que nunca debió llegar, terminó en Desaguadero.

El pastor José Sarmiento no sabe nada de aquellas tribulaciones científicas. Tampoco conoce de dónde vienen los meteoritos ni siquiera cuántos planetas hay alrededor del Sol. Mientras sus animales pastan en el extremo de su chacra, él vigila la presencia de cualquier extraño. Hace mucho que sus paisanos dejaron de confiar en las promesas de los políticos, esos que aseguraban que allí se construiría un museo, una carretera y que un día montones de turistas los visitarían. También abandonaron las jornadas de vigilancia de veinte hombres de día y veinte de noche. Solo Sarmiento permanece ahí, en parte por obligación, pues admite que el cráter le ha quitado parte de su terreno.

Casi no ha llovido en el último año, me cuenta con molestia de campesino frustrado. La sequía es ideal para conservar el cráter pero resulta mala para la agricultura de la aldea. Unas

rocas del tamaño de ladrillos sujetan los extremos de la carpa anaranjada e impiden que esta salga volando con el viento. Sarmiento retira un par de esas piedras y eleva con todas sus fuerzas un extremo de la tela para que yo pueda ver el interior. El suelo de tierra está húmedo y conserva las huellas de un perro. Huele a podrido. El agua empozada, a manera de espejo, refleja el techo de tela de la carpa e impide observar el fondo del agujero. En ese umbral increíble, Sarmiento me arranca dos promesas: que le entregaré algo de dinero al salir y que no se lo contaré a ninguno de sus vecinos. Entonces, con los buenos modales de quien se sabe dueño de su propio terreno, me dice:

—Pase usted.

El Dorado

5 ˚12’04.0” latitud Sur
74˚ 35’ 35.9” longitud Oeste

—Reserva Nacional Pacaya Samiria—

111 metros sobre el nivel del mar

LIMA-IQUITOS

JUEVES 22 DE SETIEMBRE

Huele a marihuana en el avión. Es una mañana soleada a tres mil metros de altura y las nubes flotan como globos gigantes. Llevo gafas de sol y el rostro pegado a la ventanilla. Una parejita en sus treintas viaja a mi lado. Parecen ingenieros. O biólogos. O turistas. Los típicos pasajeros vestidos como aventureros que abundan en los vuelos a la selva. Pantalones caqui, chaquetas The North Face, botellas de agua. Antes de alzar vuelo, ella me preguntó si, por favor, podía cambiarle de sitio a una amiga suya que viajaba dos filas más adelante, al lado del pasillo. Querían sentarse en grupo. No me gusta viajar al lado del corredor desde que una aeromoza me golpeó la cabeza con el carrito de la comida y me dejó al borde del desmayo. La mujer se enfadó cuando le dije que no. Subo el volumen a mis audífonos para no escucharla. Ahora se lleva la mano a la nariz, mira a su compañero y le pregunta clavándome los ojos: *¿qué huele, ah?*

Viajo a la selva norte del Perú para presenciar «La gran pesca anual del paiche». El espectáculo no se llama así pero el título me ayudó a vender la historia a un par de revistas. El paiche es un pez gigante que mide hasta tres metros, pesa más de un cuarto de tonelada y se alimenta succionando a otros peces como si estos fueran caramelos. Le llaman el Rey del Amazonas porque hubo un tiempo en que no tenía predadores. Ahora es un rey caído y al borde del exterminio, miembro de aquel club trágico que un día solo conoceremos en los museos de historia natural, junto a ballenas y tiburones. Pero, entonces, si está casi extinto, ¿qué demonios es la gran pesca anual?

Esta historia comienza a mediados de 1994 cuando dos pescadores, un biólogo y un ingeniero pesquero emprendieron una expedición a El Dorado. No buscaban la ciudad de paredes de oro cuya leyenda fascinó durante siglos a aventureros y cazadores de tesoros. El Dorado es una cocha o laguna a dos días de distancia de Iquitos, la ciudad más popular de la selva peruana, donde lugareños y forasteros pescaron durante siglos hasta que, a

inicios de los años noventa, ya no había nada que pescar. La cocha era un espejo de agua hermoso que reflejaba el cielo y los árboles inmensos de la jungla. Pero no tenía vida. Los exploradores recorrieron el lugar como notarios de la devastación. Viejos botes abandonados se podrían en las riberas, como prueba del paso del hombre. Al cuarto día, cuando ya alistaban sus cosas para marcharse, ocurrió lo inesperado. Cuatro paiches asomaron a la superficie. El pescador William Maldonado, uno de los exploradores, recuerda su sensación: fue como hallar supervivientes después de una explosión nuclear. El grupo retornó a la comunidad de Manco Cápac, donde los dos pescadores vivían, e informaron a los vecinos durante una asamblea con sesenta personas. ¿Qué iban a hacer ahora? ¿Saldrían corriendo a pescar esos paiches? La reunión fue tan dura que muchos pescadores se pusieron a llorar. Al final, firmaron un acuerdo. Iban a vigilar El Dorado para que nadie capturase a esos últimos animales.

Quince años más tarde, en 2009, El Dorado parecía el escenario de un milagro bíblico. Los cuatro paiches supervivientes se habían reproducido y ahora 1 224 reyes del Amazonas nadaban en el agua. Para entonces, los pescadores que cuidaban la cocha se hacían llamar los Yacu Taytas, que en quechua quiere decir *padres del agua.* Eran un escuadrón de vigilantes reconocidos por el Estado y tenían un protocolo de trabajo diseñado por biólogos de una oenegé. No cuidaban el lugar por la mera gloria: hacían negocios sin dañar el ambiente. Su historia inspiraba a pescadores de otras comunidades. Los Yacu Taytas también habían logrado salvar a las tortugas *taricayas* y los lagartos rebosaban en las riberas de la cocha. En premio a esos resultados, el Estado les permitía pescar cada año, y durante un mes, el diez por ciento de paiches que hubiera en la cocha. Cuando han terminado de pescar su cuota —les dije a mis editores en un correo—, los Yacu Taytas se reúnen alrededor del fuego y celebran devorando las cabezas de los paiches. El Dorado parecía un oasis ordenado y atractivo. Pero los depredadores no habían tardado mucho tiempo en llegar. Cientos de pescadores mercenarios arrasan la cocha con el mismo descontrol que en el pasado. Usan machetes y armas de fuego. Los Yacu Taytas, que solo son dieciséis hombre de todas las edades, no tienen manera de ganar esta guerra. Un mes antes de mi viaje, los biólogos

habían contado solo cuatrocientos paiches. ¿Era inevitable la extinción?

Una mujer recorre el pasillo del avión para llegar al baño. Los pasajeros dormitan. Ella camina de lado intentando no perturbarlos. Es alta y obesa. Sacude a cada persona con el vientre y con las nalgas, despertándolas en efecto dominó. Cuando llega a mi lado noto que está roja de la vergüenza. La comida es mucho más que comida. Es pasatiempo y enfermedad.

Un avión en ruinas reposa al lado de la pista de aterrizaje, en el aeropuerto de Iquitos. El sol y la lluvia de la selva han corroído su fuselaje hasta dejarlo como un esqueleto de lata. Abandono el lugar en un taxi casi tan destartalado como aquella nave. Los pestillos no funcionan, las puertas están sujetas con cables; el piso, tapizado con periódicos. El conductor es un hombrecito flaco de piel bronceada, cabello hirsuto y lentes de sol.

—¿Qué novedades? —le pregunto.

Las motocicletas y mototaxis surcan la avenida José Abelardo Quiñones como insectos gigantes. El asfalto brilla. Arbolitos decorativos alegran la calle junto a cientos de carteles donde abundan los fucsias, amarillos y azules eléctricos. El hombre señala un afiche en una esquina.

—Mire ahí.

La cantante panameña Stephanie ofrecerá un concierto en un nuevo local de bailes muy popular.

—¿Y los políticos?

—Igualito que siempre —dice—: robando.

Me hospedo en un hotelito de un piso, pasadizos oscuros y habitaciones sin ventanas. Ideal para montar un burdel. Duermo toda la tarde. Por la noche, salgo junto al fotógrafo que me acompaña en esta historia y un biólogo local. Se llama Mario, es bajito y tiene el cabello grueso, los ojos pequeños y un aire de animal nocturno. Es especialista en murciélagos y le encanta hablar sobre su trabajo. Las empresas de petróleo y gas lo contratan como consultor. Nos sentamos en un bar que mira al malecón de la ciudad. El río Amazonas al fondo. Mario sirve cerveza. ¿Conozco la leyenda del murciélago?

Chasok era un hombre muy feo, virgen y triste. Ninguna

mujer quería ser su esposa. Un día su patrón, que tenía dos mujeres, quiso ayudarlo. Se quitó la cushma, se la dio a Chasok y le dijo que fuera a su casa esa noche vistiendo esa prenda. Chasok obedeció. Entró a la casa del patrón sin hablar. Las mujeres sintieron el olor de la cushma y pensaron que se trataba de su marido. Lo recibieron e hicieron el amor. A la mañana siguiente, Chasok no podía pensar en otra cosa. El patrón decidió continuar su educación sexual. Ahora el alumno debía esconderse tras unos arbustos. Sus mujeres salían a orinar cada noche antes de dormir. Cuando eso ocurriera, él debía sacar su cuchillo y cortarle el clítoris a la primera que viera. Chasok obedeció. A la mañana siguiente llevaba ese pedazo de carne en la mano y lo olía a cada momento. Parecía embrujado. Pégatelo en la nariz, le sugirió el patrón. Chasok hizo caso y en adelante exhibía la prueba de su delito con la mayor inocencia. Pronto su víctima lo descubrió. Lo maldijo. En castigo por su crimen, no podría desprenderse del clítoris jamás.

—Ese fue el origen del murciélago —dice Mario—. ¿No has visto lo que tiene ese animal en la nariz? Es un apéndice en forma de clítoris.

Una pandilla de murciélagos revolotea en el bar y se oculta en un rincón.

—Si estuviéramos en Brillo Nuevo, estos pendejos no estarían tan tranquilos.

Se refiere a una comunidad bora que, según él, es el único lugar del país donde la gente se come a estos mamíferos voladores. Los pelan como si fueran pollos, los sazonan con sal y luego los asan al fuego.

—Lo peor de todo es que son bien ricos.

IQUITOS. VIERNES 23 DE SETIEMBRE

La bióloga Jasmín Ruiz tiene una cabellera voluminosa y ensortijada, ojos inquietos y habla con ese dejo amazónico que parece cantar las vocales. Trabaja en el Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp), una casa de paredes de madera donde decenas de técnicos teclean computadoras antiguas en ambientes contaminados por el bullicio de las motos del exterior. Ruiz me prometió información sobre el paiche y ahora navega en su computadora cosechando cantidades de diapositivas, artículos y monografías. Se detiene en una

carpeta. Cubre su pantalla.

—No quiero pasarte fotos personales —dice—. ¿Me entiendes? Entiendo.

—Con estas no hay problema —añade, y me muestra un paisaje—. El Pacaya Samiria es un paraíso. Ya vas a ver.

Pacaya Samiria es la reserva natural más popular y fotogénica del país. Aparece con frecuencia en campañas de promoción turística y en concursos del tipo «Las siete maravillas del Perú». El Estado la creó en 1972 para detener la depredación entre las cuencas de los ríos Pacaya y Samiria, un territorio tan grande como Israel o El Salvador y acaso tan difícil de controlar como esos países. El Dorado, adonde viajaré, solo es una de las ochenta cochas que existen en ese *paraíso*. Los biólogos del Sernanp censaron a los paiches un mes antes de mi viaje. Solo hallaron cuatrocientos dieciséis. Ruiz dice que los lobos de río estaban muy alterados esa vez. Se acercaban a los botes y los embestían como si quisieran ahuyentar a sus tripulantes.

—Los animales son inteligentes. Saben que los hombres no son buenos —añade mirándome muy seria—. ¿Qué crees tú?

El paiche habita el planeta desde hace sesenta millones de años y fue contemporáneo de los dinosaurios hasta que estos se extinguieron. No solo es un animal antiguo sino muy raro. Tiene branquias como cualquier pez, pero también posee pulmones. Este detalle le obliga a asomarse a la superficie cada media hora para poder respirar. Saca la cabeza, traga una bocanada de aire y vuelve a las profundidades. Los hombres esperan ese momento para pescarlo. La carne de paiche, tan de moda en lo restaurantes *gourmet* de Lima, no es un descubrimiento culinario reciente. A fines del siglo XVIII, los cristianos comían paiche salado como bacalao durante la pascua. El paiche era tan abundante que las haciendas brasileñas lo compraban para sus esclavos. Tiempo después, los caucheros y madereros se alimentaban con paiche durante sus largas expediciones. La escasez se comenzó a notar en los años setenta. Los barcos pesqueros recorrían los ríos y cochas amazónicos y volvían vacíos. Dos décadas después, el paiche era considerado oficialmente como especie en peligro de extinción. Brasil prohibió su pesca con el nuevo milenio. El Perú también protege al paiche y creó reservas como el Pacaya Samiria. Suena bonito.

—¿Cuántos guardianes hay en El Dorado? —le pregunto a

Jasmín Ruiz.

Me mira con pena y responde bajito, como para que nadie se entere.

—Uno.

A mediados de los años ochenta, un biólogo llamado Fernando Alcántara capturó en la reserva a una pareja de paiches. Tenían dos meses de edad y medían dieciocho centímetros, la mitad que un bebé humano al nacer. Los peces crecieron en cautiverio, en un estanque de agua marrón llena de nutrientes. Cinco años más tarde, eran unos adolescentes del tamaño de una persona. Copulaban con regularidad. Pronto tuvieron cuarenta bebés. A veces los operarios se acercaban al estanque, y entonces papá y mamá paiches se ponían nerviosos. Intentaban embestir a los extraños. Saltaban medio metro por encima de la superficie. Lanzaban coletazos. Arrojaban agua a los intrusos. Un día uno de los paiches le quitó la red a un empleado del estanque, según cuenta Alcántara en una monografía. ¿Era su instinto de padres? ¿Sus padres los habrían defendido con igual coraje cuando los biólogos los sacaron del agua para estudiarlos? Pescar es una forma de destruir hogares.

Inmensas cantidades de vegetación se pudren en los ríos de la Amazonía y le confieren a sus aguas un color chocolate espeso. Algunos científicos creen que al menos la mitad de especies que viven allí aún son desconocidas por ese motivo. La superficie siempre resultará más fácil de observar. Hoy es una tarde calurosa, en el puerto de Iquitos. Naves inmensas como ballenas reposan junto a barcazas de carga, botes de pasajeros y canoas. Estibadores flacos y fibrosos transportan cajas sobre sus hombros desnudos. Parecen hormigas. Un hombre camina victorioso cargando él solo una refrigeradora familiar.

Observo el paisaje desde el buque Sofy II, donde viajaré las próximas horas. Tiene cuatro pisos y ofrece salones amplios donde los pasajeros viajan colgados en hamacas que se balancean a la intemperie, así corra viento o llueva o el mundo se incendie de calor. También ofrece una docena de camarotes individuales en cada planta, donde los que tiene dinero pueden comprar privacidad.

El calor de la tarde fríe la piel. Los pasajeros sobrellevan el infierno envolviéndose en sábanas. Resucitan al anochecer. Salen a los pasillos, estiran los brazos, bostezan, comen, conversan, fuman. Mujeres gordas, maridos gordos, niños flacos. El esquema se repite en cada rincón del buque como si las familias fueran un producto en serie o el resultado de un tipo de alimentación particular. Un pasajero se abre la camisa y deja al descubierto una panza descomunal. Se apoya en una baranda para mirar el paisaje. El agua corre, el cielo es azul, los árboles son siluetas pequeñitas a la distancia. El hombre enciende un cigarrillo. Fuma con una mano. Con la otra acaricia su vientre como si se tratara de una mascota.

Una muchacha y un gallo de pelea viajan en el piso del salón. Ella usa un peine de plástico para acicalar al ave como si se tratase de un hijo que pronto irá a la escuela.

El baño es una habitación de paredes blancas llena de papeles sucios en el suelo y un wáter que nadie se ha molestado en limpiar. Un escarabajo enorme y negro como una uva ha caído en esa desgracia. Agita las alas intentando liberarse, alzar vuelo, y todo lo que consigue es embarrarse más. Quisiera rescatarlo pero no hay manera de salir limpio de esta aventura. Jalo la cadena para procurarle una muerte rápida y digna. El remolino se lleva al escarabajo a las profundidades.

El río parece una carretera en medio de la nada. El cielo salpicado de estrellas advierte en todo momento que el universo nos envuelve, nos contiene. El buque se desliza contra la corriente, símbolo de la voluntad del ser humano. Los pasajeros observan la noche desde los barandales. Los focos de la torre de mandos dibujan nuestras sombras en el agua. Cabezas, brazos, conversaciones. ¿Es posible proyectar una película sobre la superficie del río? ¿Se asomarían los pasajeros y tripulantes a mirarla mientras viajan?

Olvidé la hierba en el hotel. El fotógrafo quiere lanzarme al agua.

REQUENA. MANCO CÁPAC. SÁBADO 24 DE SETIEMBRE

El Sofy II dejó el Amazonas durante la madrugada y tomó el curso del río Ucayali hacia el sur. Cambiamos de río como si

cambiásemos de autopista. Horas más tarde llegamos al puerto de Requena, una playa de tierra devorada por un mercadillo bullicioso. *Hay pescado. Hay pescado*, gritan los vendedores. El pueblo asoma a lo lejos en medio de la vegetación. Los techos de las casas son de calamina y rebotan la luz del sol como espejos ocultos entre los árboles.

Desayuno una mezcla de leche, harina de maíz y maní. Los lugareños le llaman opa. Es sabroso pero produce pedos. El Sofy II seguirá su camino de cuatro días hacia Pucallpa, la otra gran ciudad de la Amazonía, tierra de chamanes y depredadores de madera. Yo seguiré un desvío hacia el río Puinahua en dirección al Pacaya Samiria, tierra de pescadores y cazadores piratas.

Un viejo buque de color verde petróleo es la sensación de los niños. Trepan hasta lo alto, luego se lanzan al agua como clavadistas profesionales. Su verdadera hazaña no es aventarse sino tolerar el hedor. El puerto vomita toneladas de desperdicios sobre el río. La basura se macera como un guiso. Una mujer se acuclilla en la ribera para bañar a su bebé. Le quita un pañal de tela lleno de caca fresca. Le lava el culito echándole agua marrón. Luego prosigue con la cara, el cabello, los brazos. El niño queda reluciente como una muñeca nueva. Enseguida mamá se encarga del pañal. Lo hunde varias veces. Lo refriega con ahínco. Lo exprime. Al rato, una niña que vende sandías se sienta en el mismo metro cuadrado de ribera y efectúa el meticuloso trabajo de lavar su mercadería.

—Sandía fresca —grita después—. Hay sandía fresca.

El bote que me llevará a Manco Cápac tiene aspecto de camión acuático. Techo de hojas, dos filas de asientos en los bordes y un bosque de cajas de huevos, cajones con hielo, cajas de fruta, cajas de galletas, cajas de gaseosas. Una mujer con una falda amplia, como una cortina, cuelga del techo una hamaca diminuta y acomoda en ella a un bebé recién nacido. Se sienta al lado y al instante se queda dormida. Su falda se mueve como el telón de un teatro. Unos dedos pequeños asoman por abajo, luego una cabeza y al rato sale un niño completo. El chico debe de tener unos dos años, busca a su madre y se echa en su regazo. En cuanto se queda dormido, ella lo desliza otra vez bajo sus piernas y lo oculta tras de la falda. Intento hallar un lugar. Una anciana delgadita coge mi equipaje y se desliza entre las cajas hasta un rincón con la agilidad de un monito. Luego se ríe mostrándome

las encías sin dientes.

—Soy más rápida que usted.

El motor del bote arroja un humo denso y nauseabundo. Armo una pequeña cama con las cajas de galletas y me arrullo como un bebé. Me despierta el motor de un peque peque que se aproxima a toda velocidad. Los tripulantes son un enigma de siluetas a contraluz. ¿Serán piratas? La nave se detiene en paralelo en medio del río. Los conductores conversan mientras una familia —papá, mamá, hijo, hija, bebé— abandona el peque peque y trepa a nuestro bote. Su equipaje es media docena de bolsas de plástico, de esas que se usan para echar la basura. La mujer debe de tener unos treinta años. Pómulos hinchados, ojos rasgados, labios gruesos, dientes blancos y alineados, pechos grandes. Irradia una sensualidad rural, salvaje, sin accesorios, y apenas opacada por un rotundo conjunto de rollos abdominales. Podría haber sido una modelo si acaso las circunstancias se lo hubieran permitido. ¿Si acaso hubiera nacido en la ciudad? ¿Si acaso un cazador de bellezas la hubiera encontrado? Pienso esto y luego me arrepiento. El hombre de ciudad tiene una actitud de mesías frente al hombre del campo: es evangelizador, lleva el progreso. Desde ese punto de vista, una belleza rural solo puede existir para que alguien de la ciudad la descubra. Si nadie lo hace, es una belleza desperdiciada.

El marido es un hombrecito de dientes de oro y mostacho fino, de adolescente. Ella lo abraza por la espalda. Él se recuesta. Ella le huele el cabello. Cierra los ojos, tocada por un rayo de amor. El bebé despierta enfadado. Ella lo carga, le ofrece una teta hermosa y rebosante. Los hermanitos mayores se ponen celosos. Pelean, gritan, se arrojan cosas. Incomodan a los pasajeros. La hermosa mamá se levanta en toda su humanidad y les planta sendos sopapos correctivos.

Cerca del anochecer, el bote se detiene en una playa de tierra de la comunidad de Manco Cápac. Un hombre calvo, en shorts y camisa floreada aguarda sentado en una moto de carga. Se llama Eduardo Vásquez, le dicen *Don Gato* porque tiene ojos verdes, y es el encargado de relaciones públicas de los Yacu Taytas. Cargo las cosas a su vehículo. Docenas de picaflores revolotean alrededor de un árbol lleno de flores apetitosas. Los pistilos caen como espaguetis. Los picaflores chupan como clientes

hambrientos.

—¿Qué tal la pesca?

—Ahí, bien.

Los Yacu Taytas han pescado paiches todos los días de la semana, añade, pero el rugido del motor impide escuchar el resto del informe. Manco Cápac es una vereda de cemento que se abre paso en medio de la vegetación y cien casitas de madera ordenadas a los lados. Tienen la típica estructura elevada con columnas a un metro del suelo para resistir las inundaciones. Parecen arañas de patas largas.

En la casa de *Don Gato* hay una montaña de sacos de arroz. Un enjambre de niños salta sobre ellos como ardillas.

—Así se cansan —dice él— y se duermen sin joder.

La sala es amplia y vacía de muebles. Armo mi carpa en un rincón, cerca de un televisor apagado. La electricidad llega a las seis de la tarde, como todos los días. Los focos se encienden automáticamente y emanan una luz mortecina sobre la sala. El televisor despierta a esa hora y los niños caen hipnotizados por la pantalla de colores. Eduardo se marcha a su habitación. Es bastante parco para ser un relacionista público. Su esposa me invita una sopa de pollo y me cuenta que antes el trabajo estaba a cargo de un colega apodado Tío Hugo. Pero hace un mes el río se lo tragó. Tío Hugo dormía en su canoa. Un buque pasó muy cerca. Tío Hugo cayó al agua y desapareció para siempre. Nadie encontró su cadáver.

MANCO CÁPAC-EL DORADO. DOMINGO 25 DE SETIEMBRE

William Maldonado es bajito y robusto como un personaje de los Picapiedra. Tiene sesenta años y aunque su cabellera ha perdido volumen él intenta mantener con dignidad el peinado de raya al centro. Se presenta temprano por la mañana para conocer a los reporteros. Maldonado es fundador y biógrafo oral de los Yacu Taytas, y uno de los cuatro exploradores que, en 1994, hallaron paiches en El Dorado. ¿Se siente orgulloso?

—Lo que hemos hecho no es nada —dice, y pone un ejemplo. En 2006 lo invitaron a la feria Slow Food, en Italia, donde representantes de ciento cincuenta países discutían cómo mejorar la alimentación en el planeta. Los Yacu Taytas acababan de

cumplir doce años y habían logrado evitar la extinción del paiche en su localidad. Pero en esa feria nadie parecía conocerlos. Los pescadores brasileños, por el contrario, eran las estrellas. Dieron conferencias sobre la protección del paiche. Mostraron videos. Cocinaron. Consiguieron atención y dinero.

—Los peruanos no somos buenos comunicando lo que hacemos —dice Maldonado con un enfado que parece agriarle la mañana—. Estamos jodidos.

Luego se marcha apurado por la única vereda de la aldea.

Owen Mori tiene veintiún años y es un antiguo recluta del Ejército. Un día sus superiores quisieron trasladarlo al Vraem, ese desfiladero entre los Andes y la Amazonía gobernado por narcotraficantes. Él había visto en los noticieros que el lugar era peligroso. Se negó a ir y dejó el servicio. Hace unas semanas hojeaba un diario y leyó que un colega suyo que sí aceptó trasladarse a ese lugar había muerto abaleado.

—El sueldo en el Ejército era una miseria —dice con una mezcla de pena y alivio—. El único incentivo real para estar ahí era que te daban comida gratis.

Ahora Mori trabaja para los Yacu Taytas realizando mandados y es el guía que me llevará hasta El Dorado. Viste una camiseta blanca con el logo Versace borroneado por el uso, *jeans* celestes gastados en las rodillas, botas de jebe y una gorra de béisbol que apenas deja ver sus ojos negros y rasgados. Dejamos la aldea atravesando un campo de fútbol y pronto nos hallamos frente a la muralla verde de la jungla. Mori se interna en primer lugar siguiendo un sendero de huellas frescas. Lleva un costal de arroz sobre los hombros y marcha cabizbajo. Un cuaderno y dos lápices de carbón asoman de su cinturón. Quiere ser dibujante. Un profesor de la secundaria descubrió su talento. *Dibuje, dibuje y no deje de dibujar*, le decía el maestro cada vez que se encontraban. Mori guarda sus obras en casa. Le gustaría mostrármelas para recibir una opinión.

Pronto las copas de los árboles bloquean la visión del cielo, como un techo. La tierra es una sopa de lodo. El calor evapora el agua y produce una sensación de hervor permanente, como si la selva estuviera cociéndonos vivos.

—Hay un Yacu Tayta que sabe tener sexo con lagartos —dice Mori sin voltear, como si charlase consigo mismo.

Sus historias alivian el suplicio físico de la caminata. Nuestro próximo destino, Puerto Achong, está a dos horas de distancia.

—¿Y cómo es eso?

—Fácil, él lo caza al animal con una red. Lo sube al bote. Lo amarra. Le golpea en la panza. Si es hembra, el lagarto abre las piernas como una mujer, igualito.

La misma técnica sirve para los delfines, aunque estos tiernos animalitos pueden ser amantes muy peligrosos. El coito con una hembra de delfín es tan placentero —según Mori— que el hombre suele desmayarse después. Entonces ella aprovecha ese momento de debilidad para estrujar el pene del agresor. Por eso, si vas a hacerlo, es vital que un compañero esté a tu lado.

—Te tiene que golpear para que reacciones —dice Mori con la seriedad de quien ofrece claves de supervivencia.

La selva respira un vaho húmedo que parece pegarse en la ropa. —Pero a mí no me gustan esas cosas —añade—. Yo solo quiero estar con mujeres.

—¿Ah, sí? ¿Y hay alguna que te gusta?

En el puesto de vigilancia de El Dorado —dice— hay una bióloga muy bonita. Mori se detiene, voltea hacia mí y levanta la cabeza haciendo un esfuerzo para hacer a un lado el costal.

—Blanquita como un delfín.

Puerto Achong es una playita cálida frente a un riachuelo de aguas oscuras. Una caseta de madera ofrece bancas para sentarse y descansar mirando el paisaje: un océano de árboles que parece no acabar nunca. Cualquiera podría pensar que se trata de territorio virgen. Pero las paredes exhiben afiches con otras noticias. Fauna local en peligro de extinción: lobo de río, huangana (una especie de cerdo), tortuga charapa, manatí (vaca de río), lagarto negro, mono maquizapa y, por supuesto, el paiche. *Man was here*.

Un hombre sin camiseta se mece en una hamaca y parece lejos de todo problema terrenal. Se llama Fernando Chuquival, es calvo, bajito y fornido como un levantador de pesas. Sus ojos pequeños y alargados hacen pensar en un guerrero mongol. Sus colegas lo apodan *Chuqui*, a secas, como el muñeco diabólico del cine. Es casi mediodía y *Chuqui* pasa el rato esperando que un cargamento de escamas de paiche termine de secar al sol. Las escamas son enormes y brillan como monedas de plata. Los artesanos las usan para fabricar cortinas, aretes y faldas. Las

mujeres las compran para limarse los callos de los pies.

Chuqui se despereza y se sienta en la hamaca. Un comerciante de Pucallpa ha comprado todo el paiche de la temporada —dice bostezando sin entusiasmo—. Paga poco más de dos dólares por cada kilo, casi lo mismo que cuesta el pescado corriente en un mercado de Lima. ¿No es un precio indigno para el Rey del Amazonas? *Chuqui* se soba la calva para espantar a los mosquitos y tábanos. Los bichos levantan vuelo un momento, luego vuelven a la carga. Cada año aparecen muchos comerciantes interesados en el paiche de El Dorado, pero a la hora de cerrar los contratos, desaparecen. Un empresario de la costa quería comprar paiches vivos para criarlos en cautiverio. Ofreció mil quinientos dólares por cada uno. Convocó a los Yacu Taytas a una reunión en la ciudad de Iquitos. Pero ellos decidieron no ir.

—¿Quién iba a pagar los pasajes y el alojamiento allá? ¿Y si no había acuerdo? Como siempre íbamos a perder —dice Chuqui colocando los brazos en jarras tras su cabeza—. Antes, ufff, nos habríamos entusiasmado. Habríamos corrido a comprar gasolina y al ratito habríamos ido a buscarlo. Pero las cosas ya no son así, pues. Muchos son estafadores.

Una vez los Yacu Taytas enviaron a Iquitos un lote de diez mil taricayas, esas tortugas de río que ellos salvaron de la extinción reproduciéndolas en playas artificiales. El cargamento tenía un valor de veinte mil dólares. El comerciante que hizo el pedido nunca les pagó. El año anterior —prosigue *Chuqui*—, un supermercado de Lima les pidió veinticinco paiches. La empresa pagaría ocho dólares por kilo. Los Yacu Taytas enviaron la carne lavada y en bolsas selladas al vacío. Tampoco les pagaron. *Chuqui* estampa un manazo en su calva. Los bichos se van un momento y luego retornan.

—Ahora dicen que cinco restaurantes de Lima quieren muestras. Como si fuera tan fácil, digo yo. Como si enviar la carne fuera gratis. Todos piden. Todos quieren. Todos exigen. ¿Pero quién te paga, ah? Ahí sí nadie se compromete.

Los dueños de los restaurantes solo quieren saber si la carne puede llegar en buen estado hasta Lima.

—No hacemos dinero con el paiche —añade—. Lo único que ganamos es experiencia.

Con las escamas es distinto. Cada kilo se vende a tres dólares.

—Acá no hay estafa —dice *Chuqui*—. Pagan al *cash* o nada.

La veda de paiches comenzará en cinco días —añade—. Los Yacu Taytas han capturado veinte hasta ayer de un total de cuarenta y dos que autorizó el Gobierno. Las lluvias continuas les han retrasado la pesca. Quizá mañana siga igual.

—Así es acá —dice—. Con la naturaleza uno no manda. No exige.

Chuqui es famoso entre sus colegas. Una vez salió fotografiado en una revista de Lima. Allí él cargaba un paiche de más de cien kilos con la actitud de un levantador de pesas. Dice que le gustaría reproducir esa imagen en la sala de su casa para que sus hijos comenten con sus amigos: *Ese es mi papá*. Por ahora, está ahorrando para comprar los baldes de pintura.

El peque peque se desliza por el río Yanayacu con el escándalo de una motocicleta vieja. Los lagartos observan inmóviles desde las orillas como esculturas abandonadas. Docenas de patos negros vuelan como hidroaviones al ras del agua. Patalean sobre la superficie agitando las alas, cogen vuelo, se elevan un palmo y planean hasta que su pecho roza la superficie. La naturaleza es una comedia donde todos tienen hambre. Un martín pescador se posa en una rama y espera con paciencia la hora de su merienda. Cuando detecta una señal, se lanza hacia el agua como un clavadista y, tras unos instantes de incertidumbre, sale victorioso con un bocadillo que coletea. Su pico largo y delgado parece un par de palillos sujetando un bocado de sashimi.

El cielo sobre El Dorado es una acuarela de rojos, fucsias, amarillos y anaranjados. El agua oscura refleja las nubes y los árboles gigantes. Owen Mori detiene el peque peque en la playa frente a un edificio de madera que exhibe un cartel. Puesto de Vigilancia. Saludo a una docena y media de hombres y mujeres. Hola, hola, *muac*. Rocío Shuña, una bióloga de unos cuarenta años, toma apuntes en una mesa larga del salón principal con la tranquilidad de una maestra de escuela. Dejo mi mochila en el suelo y me siento para descansar del viaje.

—La población de paiches ha disminuido porque hay mucha presión externa —dice sin levantar la vista de sus cuadernos.

—¿Presión externa?

—Piratas, pues.

—¿Tú también eres bióloga? —le pregunto a una mujer que contempla la cocha con melancolía.

—¿Yo? No, qué voy a ser. Yo soy cocinera.

Se llama Julieta Bollet y viajó desde Iquitos para trabajar solo en la temporada de pesca. Tiene los ojos marrones, cejas pintadas a lápiz y viste unas mallas pegadas al cuerpo. Los pescadores le dicen *La Fashion* porque siempre anda preocupada por su aspecto. Rocío Shuña me presenta a sus colegas, tres muchachas entusiastas que apenas han terminado la universidad. Lizeth, Kelly y Sarita. Lizeth tiene la piel oscura, el cabello negro sin sujetar y unas gafas de lectura que le confieren seriedad. Kelly tiene ojos grandes, saltones, y está maquillada como para ir una fiesta. Sarita tiene el cabello castaño, el rostro redondo y la piel rosada como un delfín.

—¿Es cierto que acá la gente tiene sexo con caimanes y delfines? —pregunto.

—Ah, ya te contaron —dice Kelly y voltea riendo hacia sus colegas. Rocío dice que un pescador al que apodan *Chamán* se vanagloria de haber tenido un hijo con una caimán y que gracias a él la población de estos animales está aumentando. Un día *Chamán* estaba nadando cuando una delfina lo secuestró. El animal lo arrastró al fondo del río. Pero, en el camino, *Chamán* se fijó en una delfina más bonita. La secuestradora se puso celosa y abandonó al pescador a su suerte. Gracias a esa casualidad, él pudo regresar nadando a la orilla.

—Y a ustedes, ¿los delfines las molestan?

—No, qué va a ser, juegan nomás —dice Kelly—. Pero un día nos pasó algo loco. Fuimos a muestrear manatíes en una canoa. De pronto, sin darnos cuenta, estábamos rodeadas de caimanes. Remamos rápido para otro lado y entonces vinieron los bufeos. Golpeaban la canoa por todos lados como queriendo tumbarnos. Dicen que cuando menstrúas los machos huelen. Le pregunté a Sara. Oye, ¿estás con tu mes? Sí, me dijo. Y nos vinimos asustadas remando a toda velocidad.

—¿Entonces es cierto?

Sarita está roja de la vergüenza.

—Tantas cosas que nos dicen ya una termina creyendo —dice Kelly mirando con pena a su colega—. Por si acaso es mejor no entrar en esas épocas. Por eso yo no me baño sola. Solo entro al agua cuando los demás se meten. Y siempre me pongo al medio; así primero se los comen a los demás y luego yo me escapo.

Sus amigas se ríen.

—¿Quieres un consejo? Nunca andes solo. Nunca te confíes de los animales —dice Kelly, que ama a ciertos animales.

Los aretes de sus orejas son una pareja de manatíes de plata, hembra y macho. Las medias que lleva esta tarde, para protegerse de los bichos, tienen manatíes bordados. En su anillo de novia brillan dos delfines entrelazados. La torta de su boda, cuando se case, no estará coronada con los típicos muñequitos tomados de la mano, sino con dos manatíes de mazapán.

—Te gustan los manatíes, ¿no?

—Ay, no sé por qué será. Son enormes y también bien frágiles. Creo que es eso lo que me atrae.

Los manatíes o vacas marinas son gigantes herbívoros que pueden pesar hasta media tonelada. En otros tiempos, cuando aún no estaban casi extintos como ahora, su trabajo en la naturaleza consistía en limpiar las aguas. Se comían las plantas acuáticas para que estas no se multiplicaran sin control y asfixiaran a las demás especies. Animales pacíficos y de manada, eran también muy fáciles de cazar. Los pescadores los dejaban pudrir en el agua para atraer a toda suerte de peces carroñeros hacia sus redes. Hoy en El Dorado hay solo cinco manatíes, dice Kelly contándolos con los dedos de las manos: Chamo, Napo, Nauta, Yuri y Victoria. Ella y sus colegas los rescataron en distintos pueblos donde los explotaban como atractivos de circo. Después de curarlos, los criaron en cautiverio y más tarde los liberaron en la cocha. Los cinco tienen correas transmisoras. Kelly los vigila a diario para saber que no se han muerto. Por el momento, solo uno de los machos ha perdido la correa. ¿Podrán adaptarse a su nuevo-viejo hábitat natural después de haber vivido en un laboratorio? ¿Serán capaces de sobrevivir y de tener crías?

Kelly se define como una mujer romántica e imagina un triángulo de amor manatí. La protagonista se llama Sudamérica y aún vive en el laboratorio de Iquitos. Las monjas de un convento la encontraron a la venta en un mercado como si se tratara de una mascota. Los biólogos le pusieron ese nombre porque su panza tenía la forma del subcontinente. La panza de los manatíes —dice Kelly— es como la huella digital de los humanos: cada quien tiene una mancha particular. Sudamérica llegará a El Dorado después de la temporada de pesca. Kelly cree que hará una linda pareja con Nauta, un macho que de bebé fue explotado como espectáculo de circo. Su dueño cobraba para que el público

lo tocara, alimentara o fotografiara. La gente le arrojaba verduras sin saber que los bebés manatíes, como los bebés humanos, solo se alimentan de leche materna. Nauta tenía el estómago atorado y estaba tan desnutrido que se le notaban las costillas. El otro galán, Chamo, también fue rescatado. A los dieciocho meses —recuerda Kelly— blandía un pene enorme y tenía evidentes ganas de aparearse.

—Sería lindo que uno de ellos se encuentre con Sudamérica, que hagan sus cositas y tengan manaticitos, ¿no?

Bebo café junto a un grupo de pescadores. Están frustrados porque hoy no han podido pescar debido a las lluvias. Se marchan a dormir temprano. El fotógrafo y yo estamos rendidos por el viaje. Owen Mori nos conduce hasta una cabaña a cinco minutos de camino del puesto de vigilancia. El cielo se ha vuelto negro. Atravieso el bosque aterrado ante el posible ataque del jergón, una víbora de apenas un metro de largo que suele atacar los tobillos y cuyo veneno va directo al cerebro. Tengo suerte y no muero. La cabaña es una construcción inconclusa llena de telarañas y acechada por la vegetación. Armo mi carpa y me quedo dormido sin dificultad. Un escozor en el cuello me despierta en medio de la noche. Es una picadura enorme y dolorosa. ¿Será que un insecto venenoso se ha colado en mi carpa? ¿El veneno correrá por la sangre y llegará al corazón? ¿Me dará una parálisis? Estamos en medio de la selva cerrada. Sin medicinas. Pero hay algo que puedo hacer para evitar mi final. Tomo una botella de insecticida y rocío su contenido dentro y fuera de la carpa. Pronto me doy cuenta de la estupidez. Escapo de la tienda casi al borde de la asfixia.

DORADO. LUNES 26 DE SETIEMBRE

Sueño. Estoy en una fiesta. Me acompañan dos chicas. Una es blanca, de cabello ensortijado y castaño. La otra es negra, de cabello espeso y abundante. La primera se marcha. La otra me abraza. Roza mi bragueta con una mano. Sonríe. Me mira a los ojos. Despierto. Afuera de la carpa hay un ruido infernal de gente que grita y camina. Paso la siguiente hora intentando regresar al sueño.

El desayuno es un plato de gamitana frita y café. El pescado tiene la carne blanca y dulce, y sus costillas, a diferencia del espinazo plano de los pescados de mar, parecen la caja torácica de un pequeño mamífero. Julieta Bollet eviscera pescados mientras vigila la estufa, un conjunto de fogones a leña donde hierven dos ollas enormes. Coge un pescado del tamaño de un plato. Le abre el hocico con las manos y lo mueve como si fuera un ventrílocuo.

—Soy una piraña —dice—. ¿Te gusto?

Más tarde se asoma al barandal del puesto de vigilancia y contempla el paisaje con un gesto de preocupación. Ayer una de las chicas me contó un chisme. Dicen que la cocinera y un pescador son amantes. La esposa engañada lo sabe y ha prometido que, en cuanto Julieta salga de la selva y pase por la comunidad para marcharse, la estará esperando para darle una paliza.

Ocho pescadores parten en un par de canoas y recorren la cocha. Tres hombres contemplan la faena desde la ribera, sumidos en un silencio denso. Lídber Arrué, el presidente de los Yacu Taytas, tiene los hombros anchos, el cabello negro cortado casi al rape y gafas de aumento que le dan apariencia de profesor de escuela. Está sentado en las escaleras del puesto moldeando un trozo de madera a machetazos. La forma de un remo se hace más notoria con cada golpe. A ratos observa a sus colegas que se alejan en las canoas y luego vuelve a su trabajo. El viernes de la semana pasada —cuenta— capturaron cinco paiches. Los limpiaron, cortaron y enviaron a Puerto Achong, donde el comprador recogió la carne en cajones con hielo. Al día siguiente el proveedor de hielo les falló. Los pescadores decidieron no trabajar durante el fin de semana para evitar que el paiche se pudriese con el calor. Perdieron dos días de pesca.

Un hombre con gesto aburrido reposa en una hamaca. Tiene los ojos salidos como un pequeño animal nocturno, unos cuarenta años y viste una camiseta de la selección de fútbol española.

—Néstor Zumaeta, para servirle, inspector del gobierno regional —dice extendiendo la mano derecha sin levantarse de la hamaca.

Zumaeta vigila la pesca en representación del Gobierno Regional y debe evitar que los Yacu Taytas 1) pesquen más

paiches que la cantidad autorizada y 2) que los ejemplares capturados no alcancen la talla mínima legal: 160 centímetros. Su trabajo comienza cuando los pescadores vuelven a la orilla con la pesca hecha. Entonces deja la hamaca, toma un cuaderno y anota sus observaciones mientras los Yacu Taytas pesan y miden a las presas. Mientras tanto, no tiene nada que hacer más que conversar con quien quiera hacerlo. Zumaeta tenía veintitrés años cuando consiguió su empleo. Un día acompañó a sus superiores a inspeccionar los ríos asolados por los piratas. Recuerda que hallaron un buque abandonado. La cubierta estaba repleta de lagartos muertos. Montañas de lagartos pudriéndose al sol. Por lo menos un millar. Los piratas los habían abandonado al enterarse, por un soplo, de que las autoridades estaban cerca. Otro día acompañó a un batallón de policías. Recorrieron el río Yarina y hallaron cientos de canoas abandonadas en las riberas. Estaban cargadas de paiches, lagartos, delfines, manatíes. Tres o cuatro en cada embarcación.

—Demasiado han hecho la depredación —dice Zumaeta abanicándose con su cuaderno de notas—. Acá ya todo está jodido. Lo mismo pasó con la madera. Antes había caoba. Ahora no hay.

Un joven escucha sentado a un lado. Tiene el cabello largo, los ojos pequeños y marrones, el cuerpo marcado por el ejercicio, y un leve aire a indio de western. Se llama Ángel y dice que un día, cuando era niño, encontró en una playa docenas de tortugas con las patas amputadas. Su padre le explicó que los piratas las capturaban y les cortaban las extremidades para meter las manos por allí y quitarles los huevos.

—Esos son los huevos que encuentras en el mercado de Iquitos. Los Yacu Taytas son como *boy scouts* en un mundo violento. Su principal fuente de dinero es la venta de huevos de taricaya que ellos mismos incuban en playas artificiales.

—Los ilegales son gente que no ha aprendido a hacer otra cosa más que pescar —dice Arrué manipulando su machete—. Es jodido. Es su forma de vivir pero ya el mundo no está para eso. ¿Cómo puedes vivir de la pesca cuando ya no hay nada que pescar? Nosotros, a los golpes, estamos aprendiendo.

En noviembre del año anterior medio centenar de piratas se apoderaron de El Dorado y capturaron hembras de paiches preñadas. Cinco Yacu Taytas miraban desde el puesto de

vigilancia sin poder hacer nada para evitarlo. El mes siguiente, cuarenta canoas llegaron al anochecer. Arrué partió con un par de colegas y les advirtió a los piratas que muchos vigilantes estaban listos para intervenir si es que no se marchaban. Los dos Yacu Taytas que quedaron en el puesto hacían señales con sus linternas para dar a entender que eran muchos más. Los piratas se marcharon. Pero esa misma noche armaron un campamento en un extremo de la cocha. Cuando Arrué y sus colegas los descubrieron, había ocho paiches fileteados y cubiertos en sal, un método artesanal para conservar la carne. El guardaparques de El Dorado, que acompañaba a los Yacu Taytas, intentó decomisar la carne pero los ilegales se interpusieron. Levantaron sus cosas y se embarcaron. Los Yacu Taytas los siguieron de cerca durante todo el día siguiente hasta que tuvieron la seguridad de que por fin los intrusos se iban a marchar. Un día después, un compañero salió a hacer una ronda y encontró a los mismos piratas pescando en otro sector de la cocha. Arrué y su comitiva los encararon una vez más. Los ilegales volvieron a marcharse. Los Yacu Taytas los siguieron.

—Y así estuvimos en ese plan durante doce días. Como jugando a las escondidas, sin dormir y casi sin poder comer.

En ese juego los que siempre se llevan el pescado son los chicos malos.

Acompaño a los pescadores en la faena. La tarea principal, cuando pescas un paiche, es quedarte callado en espera de que el animal salga a respirar. Dura apenas una fracción de segundo. El paiche deja una estela de ondas sobre el agua. Entonces los pescadores echan sus redes alrededor y crean una trampa inmensa del tamaño de un coliseo de toros. Cada vez que el paiche vuelve a salir, los hombres reducen la circunferencia de la trampa, hasta que el encierro es tan pequeño que las aletas del paiche se enredan en las mallas. Hoy el viento sopla creando olas y una lluvia intermitente impide leer la superficie del agua con claridad.

Los Yacu Taytas vuelven al puesto y matan la tarde jugando un partido de fútbol. Un diario de hace tres días circula de mano en mano contando las mismas noticias: «Laboratorio dental era burdel». «Martillean a travesti. Por insultar a vecino que lo descubrió teniendo sexo en la calle». «Buitre viola colegia cuando

salía del colegio». Ángel me llama desde el exterior. ¿Quiero ver cómo se mata una tortuga?

La tortuga es grande como un neumático. Está boca arriba. Ángel coge un machete grande como un sable samurái y lanza un primer golpe seco en el lado izquierdo del caparazón, sobre el estómago del animal. El impacto suena como el choque de dos metales, pero apenas produce un surco delgado. Vuelve a la carga. Un machetazo, un nuevo surco sutil. Repite la estrategia innumerables veces. Transpira. Se quita la camiseta. La tortuga resiste inmóvil en su pequeño refugio. El caparazón se llena de marcas cada vez más profundas. De pronto, un golpe definitivo quiebra el escudo, abre una rendija y se hunde en la carne. Un chorro de sangre brillante salpica y alcanza el rostro de Ángel. El hombre mira satisfecho a su víctima. La tortuga patalea con una velocidad irreal pero no saca la cabeza. Ángel ataca el lado derecho como un leñador que corta madera. La tortuga es un animal indefenso y mudo como un objeto. El machete raja el lado derecho. Ángel hunde la punta como una espada. La tortuga saca la cabeza, enloquecida de dolor y, sin embargo, atrapada en un silencio clamoroso. Ángel presiona con ambas manos y echa encima todo el peso de su cuerpo hasta que la punta corta los pulmones, el corazón y quién sabe qué más.

—Ya no se mueve —le advierto.

Ángel carga la tortuga como a un bebé hacia la cocina. Julieta Bollet retira el caparazón usando un cuchillo. Lo deja sobre el fuego como si fuera una cacerola y vierte un poco de agua para limpiarla. Enseguida corta la carne en trozos y los suelta en una olla con agua hirviendo. Luego limpia el pellejo. Añade cebollas, tomates, ajos y prepara un estofado. La carne es dura, llena de cartílagos, pero tiene un sabor delicioso como una res macerada en su propia sangre.

Ángel y Owen Mori miran un policial en un televisor gigante como una caja fuerte. Ángel vuelve la cabeza para contarme una historia. Una vez una boa hizo su nido entre las raíces de un árbol. La gente del pueblo temía que pudiera atacar a los niños y animales. Un vecino ideó un plan. Cazó un zorro y lo dejó en la entrada de la guarida. La boa ni siquiera se molestó en salir. Apenas sacó la cabeza y se tragó a la presa de un solo bocado y luego no podía moverse ni escapar de lo gorda que estaba. Los hombres aprovecharon ese momento para dispararle un cartucho

de escopeta en la cabeza. La boa no murió. La atacaron con palos. Tampoco murió. Entonces la descuartizaron a machetazos.

Otro día dos compañeros navegaban por un riachuelo hasta que un árbol caído les cerró el paso. Los hombres bajaron de la canoa para cargar el tronco hasta la ribera pero descubrieron, aterrados, que se trataba de una boa dormida. Era tan grande que no podían saber de qué lado estaba la cabeza. Salieron del río llevando su canoa y caminaron un largo trecho hasta que se sintieron a salvo.

—Las boas son bien pendejas —dice Ángel—. Si no, pregúntale a ese.

Un colega de ojitos de ratón dormita en una hamaca. Se llama Enrique Silvano. Un día estaba pescando en su canoa cuando una boa se desenredó desde un árbol muy alto, y le clavó un mordisco al altura del hombro, por la espalda, a traición. Silvano quedó inconsciente por el susto y el dolor. Cuando volvió en sí, el animal estaba arrastrándolo hacia el bosque. Entonces reunió sus últimas fuerzas y agarró a la boa a puñetazos. El animal abrió el hocico y lo soltó. Silvano corrió y se puso a salvo. Pasó semanas inmerso en una fiebre densa. Un chamán tuvo que soplarle tabaco en la cabeza durante tres días. El pescador sanó pero en adelante sufría pesadillas terribles que le impedían dormir. De día no era mejor. Cada vez que caminaba bajo un árbol veía cabezas de boas atacándolo todo el tiempo.

—Oe, ya cállate —grita Mori—. Deja ver la película.

Ángel vuelve a mirar el televisor. El detective asiste a un funeral.

Me quedo dormido.

MARTES 27 DE SETIEMBRE

Salimos del puesto a las 5:30 de la mañana, cuando el sol no asoma aún y el cielo es una sábana gris. Ocho hombres navegan en dos canoas cargadas de redes. Owen Mori, que viaja en una tercera, recita sus nombres como si intentara aprendérselos de memoria. Dos Santos, Tamani, Amasifuén, Silvano, Ruiz, Arrué. La mañana es fresca y los tábanos hambrientos buscan la piel. Una pareja de garzas vuela con elegancia; sus cuerpos esbeltos parecen trazos de tiza sobre un fondo verde. Los monos chillan ocultos en el follaje. Es un concierto estremecedor como los

insultos que lanzan miles de barristas en un estadio de fútbol.

Ángel va de pie en la proa de la primera canoa. Se lleva una mano a la frente y hace sombra. Con la otra señala un punto en el centro de la cocha. Las canoas se mueven en esa dirección y luego se apartan hasta quedar frente a frente. Los pescadores echan las redes y las extienden en una circunferencia. Se sientan en las canoas y esperan que el animal salga a respirar. Una hora más tarde, nada ha ocurrido.

—Esa red seguro tiene un hueco —susurra Mori—. El paiche sabido es. Seguro ya se escapó.

Los pescadores recogen las redes. Las canoas se deslizan a otro punto. Los hombres se comunican por medio de señas. Se llevan el índice a los labios. *Shhhh*. Su paciencia contradice la premura del calendario. Tienen que pescar al menos ocho paiches cada día para poder alcanzar la cuota. Alguien lo vio. Extienden las redes. Silvano y Ángel se lanzan al agua. Manotean la superficie para espantar al paiche y obligarlo a nadar al centro de la trampa.

—Uy, chucha —dice Silvano—, pisé su cabeza.

—Cuarenta minutos —dice Ángel, indicando el tiempo que deben esperar para que el animal salga a la superficie.

Sus colegas jalan las redes hacia las canoas y reducen el tamaño de la trampa.

—Cuarenta minutos —repite Silvano.

Mori se echa boca arriba para dormitar.

—Paciencia nomás —dice—. El paiche es un pendejo.

El paiche sale a respirar. Su cuerpo brillante parece una rueda que gira al filo de la superficie. Los pescadores se apresuran en jalar las redes y achican la trampa. Luego se sientan a esperar.

Julieta Bollet trae el desayuno a bordo de una canoa. Una olla llena de sopa de caparazón de tortuga. Mientras comemos, el sol ilumina la cocha por completo. Quema. Sofoca. Nos cubrimos el rostro con nuestras camisetas.

—Ese maldito se ha escapado —Silvano grita desde el agua—. No hay nada.

Son las once y cuarto de la mañana. Sopla un viento ligero. Pequeñas ondulaciones se dibujan en la superficie. Los pescadores echan las redes. Esperan. Cuarenta minutos después las vuelven a levantar vacías.

Kelly Tapayuri rema una canoa, monitoreando sus manatíes y

se detiene cerca del grupo. Hace unas noches los pescadores estaban bebiendo ron. Cuando se les acabó el trago, cogieron una jarra de agua de ruda que estaba fermentando en la cocina. Al día siguiente pescaron cinco paiches.

—Ahora no cogen nada porque no han tomado su ruda —dice y se recuesta en la canoa a leer.

Abre un libro. *El poder de la sugestión*.

—Los seres humanos somos más poderosos de lo que creemos —lee en voz alta—. Hay que creerlo y eliminar lo negativo de nuestra mente.

Pero hoy lo negativo es más poderoso. El cielo se pone negro y la lluvia rompe como una ducha fría. No hay manera de seguir. Los pescadores regresan al puesto de vigilancia apenas pasadas las tres de la tarde. Lídber Arrué y *Don Gato* beben café en la sala y comentan sobre el origen de la mala suerte.

—Uno de los reporteros está salado —dice Arrué mirando al fotógrafo—. No puede ser que la semana pasada hayamos cogido buen paiche y ahora no. Alguien ha traído la mala suerte.

Un rato después se marcha a caminar. Los demás se bañan en la orilla. Se cambian las ropas mojadas y regresan al puesto a jugar cartas y ver televisión.

—Ilegales, carajo —grita Arrué corriendo de vuelta al puerto —. Agarren machetes, cámaras.

Una especie de corriente eléctrica sacude el salón. Los hombres se levantan de las hamacas bostezando y cogen los machetes de un rincón. Kelly le presta su cámara fotográfica a *Don Gato*. Una docena de Yacu Taytas se acomodan de pie en una canoa a motor y parten a toda velocidad siguiendo las indicaciones de su líder. El fotógrafo y yo los seguimos en otra nave. Nuestro motor se descompone a medio camino. Regresamos al puesto remando con ansiedad. ¿Se estarán matando a machetazos? Mucho después, cuando la noche ha caído por completo, el guardaparques llega al pequeño embarcadero. Pasó la tarde patrullando otro sector de la cocha. Se llama Jairo, es un hombre robusto y joven, que según me dijeron sabe pelear como Bruce Lee. No sabía de la batalla y decide partir de inmediato. Su bote es grande y de motor potente y pronto estamos en medio de la cocha, ahuecando la oscuridad con las linternas. Los Yacu Taytas vienen de regreso. No traen heridos ni prisioneros. Nos reunimos en el centro. *Don Gato* tiene fotografías. El grupo se

reúne alrededor de la pequeña pantalla. Imagen 1: negro. Imagen 2: Primer plano de Owen sonriendo. Imagen 3: la canoa. *Don Gato* se toma la pelada.

—Puta, que soy más idiota.

—Eran tres piratas —aclara el inspector Zumaeta—. Vestían calzoncillos y politos. Se asustaron en cuanto vieron a los Yacu Taytas. Cogieron su canoa y escaparon hacia dentro del monte. Sus cuerpos eran una desgracia. Pura llaga, pura herida de lo que caminan allí dentro entre ramas y el fango. Son licenciados del Ejército. Terminan su servicio y se quedan sin trabajo. Pobrecitos. Taricayeros eran. ¿Cuántas tortugas se estarán llevando?

—¿Pobrecitos? —dice Bilardo, un muchacho contratado igual que Owen para hacer mandados—. Son unos malditos. Tienen machete y si te acercas te enfrentan. En Manco Cápac hay varios compañeros cortados así.

Levanta su brazo derecho y con la mano izquierda traza una línea imaginaria que cruza su tatuaje: un águila dentro de una insignia coronada por dos palabras: Bilardo - Gokú.

—Acá tienen que venir los soldados —dice Ángel, que aún blande su machete y parece frustrado porque no hubo pelea—. Eso nos daría superioridad.

La discusión se prolonga hasta que cada uno empieza a caer rendido de fatiga. Nadie ve la televisión. Camino a mi carpa y veo un animal acechando desde un árbol. Es una especie de felino de cola larga, ojos redondos y rojos que parpadean nerviosos. Apunto con mi linterna pero se escabulle a toda velocidad. Llueve durante toda la noche.

MIÉRCOLES 28 DE SETIEMBRE

Primera imagen de la mañana: una canoa se aproxima al puerto cargando dos paiches muertos. Son enormes como tiburones y ocupan toda la embarcación. Sus escamas grises y brillantes parecen corazas metálicas.

—Los pescaron al primer intento —dice Bilardo saltando de la canoa.

El fotógrafo está furioso. Nadie nos despertó. Quizá de verdad creen que traemos mala suerte.

El guardaparques nos ofrece transporte para alcanzar a los

pescadores. Su bote es grande y moderno; tiene un techo de madera que da sombra y espacio suficiente para trasladar a una docena de personas. Jairo viste pantalones cortos, una chaqueta impermeable y un gorro negro con el logo del Servicio Nacional de Áreas Naturales Protegidas por el Estado (Sernanp). Ha cumplido nueve años como guardián en el Pacaya Samiria. Pasa cuarenta y cinco días seguidos en su puesto y luego descansa diez. Entonces viaja a la ciudad para reencontrarse con su pareja y su hijo de cinco años. Los números le gustan. Son la prueba de su resistencia a este mundo. Se descubre las piernas y me muestra una cicatriz alargada como un ojo humano.

—Es machete. Así como esta tengo dieciocho. Peor que maleante soy.

Jairo tiene treinta y un años, pero su documento dice que tiene treinta y cuatro. Cuando estaba en el último año de secundaria, dice, un profesor de la escuela se postulaba para alcalde del pueblo. Un día reunió a los ciento veinticinco estudiantes que iban a graduarse y prometió que les pagaría la fiesta de promoción si, a cambio, ellos votaban por él. Casi todos los chicos eran menores de edad y no podían sufragar. Unos días más tarde el profesor le entregó documentos falsificados a cada uno.

—Todas las cosas que nos pasan en la vida —reflexiona Jairo, el bote deslizándose con elegancia sobre la cocha—. El profe ganó y yo envejecí tres años en un día.

Los pescadores han echado las redes y aguardan que el paiche salga a respirar. Bilardo trepa al bote de Jairo. Se quita la camiseta y se recuesta bajo la sombra sobándose la barriga con una mano. Su cara se arruga en una mueca. Ayer tomó agua sin hervir y ahora tiene diarrea. Un tatuaje en su brazo informa algunos detalles de su vida: «Nueva Barranco. EP. Mejor imposible. Batallón de infantería selva 47». Bilardo es veterano del Ejército igual que Owen Mori. ¿Por qué no regresa al puerto para cagar con tranquilidad? Me mira con extrañeza, sorprendido porque no entiendo lo que parece tan obvio. Quiere que lo inviten a ser un Yacu Tayta y para eso tiene que demostrar responsabilidad estando acá, a la espera del pescado.

Enrique Silvano rema una canoa alrededor de la red y cada tanto hunde un arpón. Al rato la trampa se sacude. Los

pescadores jalan un extremo de la red. Un lagarto negro del tamaño de un perro ha quedado enredado y se revuelve furioso.

—Avisa si es hembra —grita Silvano y se ríe a carcajadas.

El animal está a la defensiva. Abre el hocico, muerde el aire, sacude las patas coronadas por uñas oscuras y filudas. Ángel agita la red para liberarlo, pero el lagarto está pegado como un insecto a una telaraña. No hay manera de que el final sea feliz. Silvano rema hasta ese sector. Salta al bote donde sus colegas recogen la red y estudia un momento la situación. No le gusta lo que ve. Coge un mazo de madera, enorme como bate de béisbol, y azota al lagarto con toda sus fuerzas. El animal patalea de dolor y se enreda aún más. Su cola parece un látigo golpeando el agua. Silvano azota apuntando a la cabeza, hasta que de pronto el reptil ya no se mueve, una manchita de sangre se escurre hacia el agua. Ángel retira la red de las patas del animal y este queda flotando a su suerte panza arriba. La corriente lo aleja. Un rato después vuelve en sí. Patalea, lucha por darse la vuelta, pero parece muy mal herido y no lo consigue. De rato en rato, mientras las canoas se alejan a otro punto, volteo para observarlo esperando que ya no se mueva. Pero se mueve.

Un paiche asoma hacia el mediodía. Los pescadores arponean alrededor de la red intentando herirlo. Dos hombres confeccionan más arpones a bordo de una canoa.

—Enganchó, enganchó —dice uno y jala la soga para recuperar el arma.

Seis colegas se zambullen de inmediato y se ubican en extremos distantes. Dan manotazos al agua para espantar al paiche y obligarlo a ir de un lado al otro. Otros dos jalan las redes hacia las canoas. La trampa se reduce. El paiche, si es que está allí, nadará y sus aletas se enredarán. Ese es el plan. Toda cacería es un ejercicio de anticipación.

—Ya lo tengo, carajo. Lo tengo —grita Ángel.

Dos pescadores jalan las redes hasta que la trampa no es más grande que una cama elástica. El animal está allí. Su fuerza se siente fuera del agua como una vibración. Jala las redes. Los hombres tiran en el extremo opuesto, como en una prueba de fuerza. Dos más suben a las canoas para apoyar. Ahora son cuatro hombres contra esa bestia acuática. La cabeza del paiche asoma por primera vez fuera del agua. Es grande como la punta de un

misil. Un pescador se pone de pie en la canoa y se quita la camiseta. Es un joven fibroso como un boxeador. En la mano derecha lleva un mazo de madera.

—¡Ya, carajo, yaaa está! —grita mirando directamente al paiche. Sus colegas jalan las redes con más fuerzas tratando de que la cabeza del animal quede lo más expuesta posible. Parece un artefacto de acero. Los ojos encendidos de un color rojo fuego. El hombre toma el mazo con ambas manos. Lo eleva por encima como si se tratara de un martillo descomunal. Y asesta un golpe seco en la cabeza del paiche. El sonido es terrible como el de un fierro pesado contra el piso de cemento. Hace pensar en cosas duras haciéndose añicos. El animal se agita. Los pescadores jalan las redes y ahora las agallas quedan al descubierto. El hombre golpea la cabeza del pez sin pausa. Algo se rompe y un chorro de sangre salpica del cráneo. La boca del paiche se abre, enorme, y deja salir un ruido ahogado y triste, como una exhalación.

—Brrrrrr-aaaahhhh.

Los pescadores logran sacar al animal fuera del agua y lo jalan hasta colocarlo en la canoa. El del mazo sigue golpeando incluso después de que el animal ha dejado de moverse. Los otros desenredan las aletas. El paiche ya solo parece un monstruo dormido. Es grande como un hombre. Sus escamas resplandecen como una armadura y tienen un hermoso tinte fucsia en los bordes.

—Es hembra —dice su verdugo y no se da tiempo para sentimentalismos.

En el extremo opuesto de la trampa, sus colegas están batallando con otro paiche macho. En esta época del año, previa al desove, los animales andan en parejas.

El embarcadero huele a carne podrida. Las vísceras de los paiches capturados en la mañana se amontonan al lado de un plataforma de madera. Un anciano delgadito espera afilando un machete. Se llama Agustín Tamani y es experto en descuartizar paiches. Bilardo acodera la canoa donde trae la pesca.

—Ay, qué lindos —dice Julieta Bollet llevándose las manos a la cara—. Hoy comeremos cabecita.

Tamani abre un agujero en la mandíbula de los animales y ensarta una soga. Tres hombres arrastran los paiches hasta la plataforma. Los miden con una huincha. 2,37 metros el más grande. 2,26 el más pequeño.

El fotógrafo dispara docenas de tomas.

El inspector Zumaeta parece tan conmovido como ante el final de un drama de amor.

—Ese ha sido el destino de estos paiches —comenta—. La fama. La más grande es la hembra. Cara pálida. El macho es más pequeño y tiene una pigmentación rosa en la cabeza. Ahora cuelgan a los animales en una balanza. La hembra pesa 107 kilos. El macho, 105. Tamani comienza con la hembra. Traza un corte a lo largo del vientre y abre el pellejo como si fuera un vestido. La carne es de un tono palo rosa muy suave.

Tamani tiene sesenta y siete años, pero su edad parece engañosa. Tiene el torso moldeado de un adolescente, aunque las arrugas cruzan su cara como heridas profundas. Su cabello es de un negro azabache, sin canas, pero ya le faltan tres o cuatro dientes. Viste pantalones cortos caqui, botas de jebe y una gorrita tipo quepí.

—El paiche es más inteligente que el pescador —dice con esa voz pausada que confiere la experiencia.

Nadie lo contradice.

—Si las redes son delgadas, el paiche las rompe. Si son gruesas, salta por encima. Yo lo he visto. Es bien mañoso.

En otros tiempos los paiches crecían hasta alcanzar tamaños colosales. Tamani recuerda que un día cualquiera, en El Dorado, cientos de pescadores echaban redes, anzuelos y arpones. Las presas se acumulaban en las playas como montañas. El joven Tamani podía destazar hasta treinta paiches en una sola jornada. La abundancia terminó cuando él tenía treinta y cinco años. No había trabajo. Él tenía nueve hijos. Cogió sus cosas y se mudó a otro pueblo para trabajar sembrando arroz, plátano y yuca. Un cuarto de siglo después oyó el rumor. Había paiches otra vez. Volvió a su comunidad entusiasmado, pero descubrió que nada era como antes.

—Ahora todo es dentro de la ley. Antes qué íbamos a respetar nada. Purita depredación era. Si había mil botes, era poco. Sacábamos cien toneladas de pescado al mes con mi gente. Ahora ya ves que acá unito, dositos conseguimos con suerte.

Tamani secciona la cabeza del paiche de un machetazo. Separa las costillas y el espinazo cortando con un pequeño cuchillo. Retira las vísceras. La huevera es de un anaranjado mate y parece una bufanda de lana. Dos gallinazos espían la faena

desde las riberas. Tamani corta el espinazo y abre el cuerpo como si fuera un cofre. Allí están, adheridos a las vértebras, los pseudopulmones. Son un laberinto de ramitas de color morado, plomo y fucsia. Parece un nido. Son los órganos que obligan al paiche a salir a la superficie a respirar. Su debilidad.

Estadísticas de la temporada. En dos semanas, los pescadores han capturado veinticuatro paiches. Trece son machos. Otros datos de interés: tres hombres tienen diarrea.

Los pescadores no han tenido más suerte durante la tarde. Retornan al puesto hacia las seis. Encienden el generador y se reúnen frente al televisor para ver videos musicales. Las malcriadas de la cumbia en concierto. Julieta Bollet deposita la cabeza del paiche en el centro del salón con la actitud de quien deja un pastel. Los pescadores se abalanzan sobre ella y pellizcan la piel negruzca. Las membranas tienen una textura gelatinosa y delicada con un aroma quemado.

Los vecinos de la comunidad refaccionarán el puerto de Manco Cápac e instalarán postes de luz. Mientras comen, los Yacu Taytas discuten sobre lo que deben hacer al día siguiente. ¿Quedarse aquí? ¿Ir para allá? Quien no asista a la faena comunal tendrá que pagar una multa de diez dólares.

—No será posible salir para la obra porque sería dejar a medias la pesca durante dos días.

—¿Hay posibilidad de encontrar reemplazo allá?

Silencio.

—Buenas noches, compañeros. No solo es el puerto sino los postes. Doble es el trabajo. Eso también es un compromiso.

—La multa es mucho compañeros. ¿Cómo vamos a pagar eso, si con las justas estamos acá ganando?

El debate tiene como música de fondo el lejano murmullo de la selva. Insectos y aves cantan como una banda de rock. Las palmas de las manos se estampan contra muslos, espaldas y brazos para ahuyentar a los mosquitos. *Plash. Plash. Plash*.

—Creo que el pueblo puede entender que los Yacu Taytas no pueden ir porque están en plena pesca. Desde ese punto de vista, tal vez les pueden reprogramar. Y eso, creo, compañeros, es lo que se puede hacer.

La cabeza del paiche ha perdido la piel, los ojos y los cartílagos. Los pescadores lucen preocupados pero se chupan los

dedos.

—Podemos buscar reemplazos.

—Veré si consigo —dice William Maldonado, quien asumirá la tarea de ir al pueblo para comunicar la noticia a las autoridades.

Los hombres desfilan a sus carpas. Lídber Arrué le pide a *Don Gato* que nos lleve al fotógrafo y a mí de regreso a Requena. De paso, puede aprovechar parar reparar el motor del bote.

—Ese motor no sirve. Nuevo tenemos que comprar. —¿Con qué plata?

JUEVES 29 DE SETIEMBRE

Sueño. Juego un partido de fútbol. Me pasan una pelota bombeada a la altura de la cintura. Salto y pateo en el aire una media tijera.

Despierto asustado por un ruido dentro de la carpa. Enciendo mi linterna para inspeccionar. Oh, sorpresa. Al soñar, pateé una botella de plástico que me sirve de bacín. Está llena de orines. Gol.

En el puesto de vigilancia no hay teléfonos. Toda comunicación es a través de una radio. Las voces gritan todo el día: «Cantagallo, Cantagallo». De casualidad escucho a Kelly conversando con su novio.

—Hola, amor, cambio.

—Hola, amor, cambio.

—He conseguido un programa para que veas las coordenadas en tus recorridos, cambio.

—Te amo, amor, cambio.

—Cuídate, por favor, cambio. —Ya, amor, cambio.

Lídber Arrué y William Maldonado cortan maderas en el embarcadero. Han diseñado una plataforma que se usará cuando las aguas de la cocha inunden las riberas. La plataforma flotará y, cuando los hidroaviones lleguen al puesto de vigilancia, los tripulantes podrán descender sin problemas. Hasta 1997 —dice Maldonado— casi nadie en la comunidad quería ser un Yacu Tayta porque esto significaba trabajar mucho y no ganar dinero. Las cosas mejoraron con el tiempo. El año pasado cada pescador se fue a casa con diez kilos de paiche después de la temporada.

La cocha parece mansa. No hay olas. Los pescadores navegan

a la distancia. Maldonado dice que el domingo anterior recibió una citación judicial. Tenía que asistir como testigo a una audiencia. El único problema era que la fecha señalada era dos meses antes.

—¿Cómo voy a asistir a una audiencia que ya pasó?

Lídber Arrué lo mira en silencio.

—Jodido es.

Al rato llega una canoa a motor. Owen Mori trae de vuelta a la cocinera.

—El paiche está cerrado —dice—. Es un paichazo. Pero hay un problemita.

—¿Qué pasa?

—...

—¿Qué pasa? Habla.

—Hay dos que están con diarrea. Están pidiendo relevo.

Al mediodía Owen Mori llega al puerto trayendo un paiche y a dos pescadores que tienen cara de dolor. Los tres cargan el pez hacia el matadero. Mide 244 centímetros. Pesa 134 kilos. Es hembra. Solo las escamas pesan seis kilos. La cabeza, 17,5. Las vísceras: 6. El espinazo 23. El inspector Zumaeta toma este tipo de notas. Enrique Silvano, uno de los enfermos, se sienta en un tronco y mira la faena distraído. Mori grita para que todos podamos oír.

—¡Retroceder nunca, cagarse jamás! Silvano lo mira con un odio impotente. —Calla, mierda.

Los pescadores no salen en la tarde porque muchos están enfermos de diarrea. Juegan a las cartas, ven la televisión. Cada tanto se encierran en el baño o se van a cagar al monte. Los que quedan rodean el televisor y miran *Caníbal 4*. «Nunca el ojo humano contempló tanto horror», dice el subtítulo en la bolsa del disco. Selva amazónica. Un batallón de indios asalta el bote de una familia que pasea por un río. Decapitan a papá y mamá y secuestran a la hija. Un hombre de la tribu se enamora de ella. Ella pasa desnuda el ochenta por ciento de la película. El jefe de la aldea es malo. Castiga a sus enemigos metiéndolos en costales para que cinco o seis hombres los apaleen como a piñatas. El jefe quiere a la chica. El amante de la chica desafía al jefe. Le apunta

con un arco y una flecha. No llego a ver el final. Tengo diarrea.

VIERNES 30 DE SETIEMBRE

Lídber Arrué despierta a sus compañeros al filo de las seis. *Vamos, arriba, señores. Arriba*. Patea carpas y agita mosquiteros. Dos botellas de ron vacías y huellas de ceniza de cigarrillos reposan en la mesa desde la noche anterior. El día es gris. Una pareja de delfines juega en la cocha, saltan, se sumergen, vuelven a saltar. Los pescadores suben a las canoas en silencio, fatigados después de dos semanas de esta rutina. Varios de ellos aún tienen diarrea. Un gallinazo arrogante observa el mundo parado sobre el cadáver de un lagarto que flota en el río. Debe de ser el mismo lagarto que apalearon el otro día. El ave está aferrada a su comida y nos vigila con cautela, dispuesta a librar la batalla.

Un pescador se para en la popa de una canoa para mirar la superficie. Es la mejor hora del día para pescar: la mañana es fresca, el aire frío; todavía no sale el sol molesto que te quema y exprime. La otra canoa se dirige a la ribera. En cuanto llega a tierra firme, tres tripulantes saltan armados con sendos rollos de papel higiénico. La segunda canoa también se dirige a la ribera. Cuatro hombres se adentran en la espesura de la vegetación.

—Mierdas —oigo gritar—, ¿por qué nadie ha traído papel?

Owen traslada un paiche hembra al puerto. En el camino, me muestra orgulloso un tatuaje sobre su hombro izquierdo. Es el logo de Nike grabado para siempre en su piel.

El paiche pesa 104 kilos y mide 2,20 metros. Es el paiche número veintiséis y el último que pescarán durante la temporada. Cuando lo pesan, se rompe la soga.

El fotógrafo y yo dejamos El Dorado a las 2:12 p.m. Nos despedimos de los pescadores, de las biólogas, del guardaparques. El peque peque que nos traslada a puerto Achong lleva cincuenta y cinco kilos de carne divididos en tres sacos y también cinco kilos de escamas. Hay mucha actividad en el agua. Peces que saltan. Lagartos que duermen. En el aire, patos, águilas, garzas, loros, guacamayos, y una variedad infinita de aves pequeñitas e insectos. Todo ha sido tan rápido que parece irreal. Ahora miro el

cielo. El día increíblemente azul. Llegamos a puerto Achong, descargamos las mochilas y la tarde se transforma en un infierno marrón. La jungla, la sed, las ganas de cagar. El camino es otra vez esa sopa de barro espeso que se come los pies. Sudo en silencio. Los árboles parecen gigantes que deslizan sus raíces, como brazos, para hacerme caer. Tengo un poco de fiebre.

En casa de Don Gato. Abro la mochila para sacar ropa limpia. Desdoblo y sacudo un pantalón que lavé el día anterior y secó al sol en la rama de un árbol. Una tarántula negra del tamaño de una mano se aferra a la tela. Viajó conmigo desde El Dorado. Aguarda paciente mi próximo movimiento. Sacudo una vez más y cae al suelo de pie, como los gatos o como las arañas. El hijo menor de Don Gato, que debe de tener unos cuatro años, observa la escena a unos pasos. Parece divertido ante mi vacilación. Se acerca lentamente hacia la intrusa, levanta la pierna y estampa el pie sobre la pobre tarántula. El chico vuelve a su sitio a seguir mirando la televisión. Yo me quedo mirando esa mancha rojiza y viscosa en el piso de madera como una fresa aplastada.

SÁBADO 1 DE OCTUBRE

Viajo en un buque de regreso a Iquitos. Puerto del distrito Jenaro Herrera. Una plataforma de madera ahogada en costales y unas cien personas que alzan las manos y gritan para llamar la atención. Una estampida de vendedores se lanza en carrera por los pasillos. Se adelantan unos a otros, se empujan, se pisan. Ofrecen pescados ahumados —doncellas, dorados—, refrescos de ungurahui y pijuayo, juanes, plátanos fritos. Llama la atención una tropa vestida en chaquetillas amarillas. Quesos García, se lee en sus espaldas y trato de imaginar al emprendedor que ideó ese negocio. Pasada la ola de furor, corren en sentido contrario luchando por abandonar la nave. Todos lo consiguen salvo una mujer que vende huevos fritos. Cabello negro, unos cincuenta años, falda roja, le faltan tres dientes delanteros. Dice que bajará en el siguiente puerto. Y no pierde el tiempo: hay huevo frito —ofrece—, hay huevo frito. Hay huevo frito. Hay huevo frito.

DOMINGO 2 DE OCTUBRE

El avión atraviesa un bosque de nubes muy denso. A ratos la nave parece una pluma al viento, luego las paredes crujen como si una mano gigante estuviera apretándonos. Mi corazón late fuerte. Caemos. Sensación de vacío en el estómago. Unos segundos después el avión vuelve a elevarse pero no hay certeza de nada.

—¿Qué pasó? —gritan los pasajeros a coro—. ¿Qué pasó? ¿Qué pasó?

Me aferro con las uñas a mi asiento pero no puedo dejar de notar ese detalle. No dicen qué pasa o qué está pasando, sino *Qué pasó*, como si hubiéramos salido de todo peligro. Una pareja joven que viaja a mi lado se toma las manos durante la peor parte. Luego el avión recupera el ritmo normal. Escucho suspiros. Risas. La pareja comenta que menos mal que no fue como aquella vez en que de verdad casi se mueren. ¿Recuerdas?

Dos niños gritan adelante. —Otro, otro. Otro, otro.

Un breve silencio.

—¡Malcriados!

Supongo que esto lo dice la mamá mientras les jala las orejas o les pellizca porque luego se les escucha llorar.

El avión comienza a descender sobre Lima. Un desierto a orillas del mar. Barrios de casas chatas y sin árboles. Avenidas largas y rectas repletas de autobuses, camiones, automóviles trasladando gente, mucha gente.

Y esto es todo lo que apunto antes de salir a la gran ciudad. Mi mente, como suele ocurrir con estos viajes, tardará aún varios días en retornar.

Iquitos

3° 45’ 30.4” latitud Sur
73° 14’53.1” longitud Oeste

110 metros sobre el nivel del mar

El cocinero Pedro Miguel Schiaffino tiene hambre. Bebió una taza de café a las cinco de la madrugada mientras esperaba un avión en el aeropuerto de Lima. A las siete evitó la bolsa de papas fritas que las aeromozas repartieron entre los pasajeros que, junto con él, sobrevolaban los Andes; a las ocho salió del aeropuerto de Iquitos, la ciudad más popular de la Amazonía del Perú, adonde viaja una docena de veces cada año para cocinar en un crucero de lujo, y para entonces el chef más excéntrico de la revolución culinaria peruana era un *homo sapiens* con el estómago vacío. Dejó su mochila en una oficina de la ciudad, cogió una bolsa de compras de tela blanca y abordó un mototaxi. Tras viajar durante una hora, descendió en Belén, un mercado que reúne el encanto de la provincia y la exuberancia de una feria de ciencias sobre el Amazonas: colas de caimán, monos pelirrojos, caracoles gigantes y peces acorazados como robots despiertan el apetito de los lugareños. Ahora son poco más de las diez de la mañana y el cocinero en ayunas tiene un antojo específico. Quiere comer un pez gato frito.

A Schiaffino le encanta el maparate, un tipo de pez gato (por los bigotes), cuya carne tiene una textura similar al salmón. Su restaurante Malabar, en Lima, lo sirvió durante algunas temporadas gratinado y acompañado de *foie gras*, vinagre de arroz y nabos bañados en un caldo ligero. Era un plato típico en un local conocido por sus ingredientes atípicos. Muchos provienen de los ríos y bosques que el cocinero recorre durante más de una década con curiosidad de aventurero. Revistas y programas de televisión comentan este rasgo en una docena de idiomas. «Schiaffino va en expediciones a la jungla para descubrir oscuros ingredientes amazónicos», dijo de él la revista *Food & Wine*, que lo consideró una de las veinte estrellas en crecimiento de la culinaria mundial. Schiaffino tiene vocación de explorador, pero esto no lo ayuda a llegar más pronto a su desayuno. Esta mañana, en el mercado, los estibadores cargan en hombros pescados enormes como cerdos y se pierden en un pasadizo sombrío. Él los sigue y pronto llega al interior de una cámara frigorífica. Decenas de animales de río cuelgan de ganchos. La mayoría serán enviados esa misma tarde a los pueblos de la región, explica un estibador sin camiseta. Schiaffino toca, carga,

huele. En estas incursiones él suele conocer nuevos proveedores, y con frecuencia lo acompañan otros cocineros y periodistas. Quizá por eso ha desarrollado la deferencia del guía que te explica sin que le preguntes. Aquel pescado se llama zúngaro. Ese otro, cuchimama. Este gigante es un saltón; pesa como un hombre adulto y es del orden de los peces gato. Bigotes largos como fideos caen de su cabeza aplanada. Schiaffino descuelga un ejemplar pequeño y lo carga en brazos como si se tratara de un bebé. Su cuerpo plateado y brillante está adornado por elegantes rayas negras. Le llaman pez tigre.

—Tócalo —me dice con tono de profesor.

No tiene escamas. La piel es suave como la de un bebé humano. A la salida del frigorífico, un hombre borracho lo sigue con curiosidad. Schiaffino bordea los cuarenta años pero tiene el cuerpo delgado y menudo de un adolescente. Viste pantalones de baño blancos con rayas grises, camiseta *beige* y lleva unos lentes de sol encima de la frente. Parece un surfista extraviado y no el propietario de un restaurante que se codea con los cien mejores del mundo, según la lista San Pellegrino.

—Jelóu, gringo —le dice el borrachín—. Dólar.

Schiaffino tiene los ojos claros, el cabello castaño y un *look* de forastero en una ciudad trajinada por forasteros que buscan una experiencia exótica. Si la selva Amazónica es un mar de vegetación, Iquitos es técnicamente una isla. Ninguna carretera entra o sale de esta ciudad. La manera más fácil de llegar es abordando un avión en la costa, que efectuará un salto prodigioso por encima de los Andes y aterrizará una hora más tarde en un territorio que vive sumergido a más de treinta grados centígrados de calor, y donde el *boom* de la gastronomía peruana parece un banquete lejano. Schiaffino mira al borrachín, frunce el ceño.

—¿Dólar? —le dice enfadado—. ¿Qué es eso?

El borrachín calla, sorprendido, y suelta un monólogo sobre los extranjeros que siempre pasan por allí y nunca le dejan dinero. Su voz se pierde bajo la sinfonía de las vendedoras que procesan pescados a una velocidad irreal, como si picaran cebollas. Los cuchillos contra la madera crean una música de fondo en los pasillos del mercado. Si le preguntas, Schiaffino te explicará que ese corte veloz es superficial. Se conoce como «retalear» y permitirá que el comensal retire con facilidad las espinas del pescado una vez frito. Las víctimas de esta técnica son

parientes cercanos de la piraña. Se llaman palometas y tienen forma de paleta de ping-pong. Schiaffino se detiene en un puesto de frutas y toma una redonda como una naranja aunque de color amarillo verdoso. Cierra los ojos, aspira el perfume. La vendedora —piel marrón, cabello azabache, ojos pequeños— se ríe como si mirase algo muy gracioso. El producto se llama caimito, dice ella. Lo conocen como la fruta del amor. El cocinero vuelve en sí.

—También le llaman la fruta del beso, ¿no, *seño*?

La *seño* se lleva una mano a la boca y vuelve a reír.

—Cómelo —le sugiere—. Es como si le besaras a una chica. Así se siente el caimito.

Comer y hablar son actividades similares y complementarias: se realizan con la boca, se enriquecen viajando y exigen un diccionario.

—Es buena para los riñones, ¿no, *seño*?

La mujer lanza una carcajada y se pone colorada como si enfrentara un examen. Schiaffino compra dos caimitos y los coloca en su bolsa. Los incluirá en el menú del crucero en el que zarpará esta tarde. De pronto, su rostro se desencaja. Los ojos saltan con exageración de dibujo animado.

—Pucha, qué looooco.

El mostrador del puesto contiguo exhibe la cabeza de un pez rarísimo. Tiene las dimensiones y el color negro óxido de un torpedo. Hocico alargado. Dientes como clavos. Ojos oscuros y brillantes como bolas de marfil. Parece un dinosaurio acuático. Una especie de Godzilla de río.

Schiaffino carga el cráneo con ambas manos y lo mira directamente a los ojos, como un padre cuando carga a su hijo. Su asombro es un evento peculiar. Empieza con un gesto excesivamente plástico de su rostro y puede alterar el fenómeno cultural más sorprendente del continente, el *boom* de la cocina peruana. En sus viajes a lugares remotos, el cocinero encuentra frutos o animales que lo fascinan. Los traslada a Lima. Los investiga. Los incorpora a su cocina y al menú de Malabar. Luego comparte los hallazgos con sus colegas en conferencias en Madrid, Nueva York, México y otras ciudades. Su curiosidad expande el horizonte de la cocina al abrir una trocha mental hacia esa región lejana y antes desconectada. El cocinero Ferran Adrià recorrió Iquitos junto a Schiaffino y a continuación advirtió que la siguiente revolución gastronómica no la encabezarían los

cocineros sino los productos raros del Amazonas.

—¿Cómo se llama esto, ah?

Las moscas sobrevuelan una torre de pescados. La vendedora las ahuyenta con las manos.

—Turushuqui —responde.

—¿Curushiqui?

—No. Tu-ru-shu-qui.

El cocinero deposita el cráneo en la mesa.

—Mira los bichos que uno se encuentra acá —me dice—. Nunca lo había visto. Es un bagre, pero es bien parecido a la carachama mama.

La carachama mama es un pez cubierto por una coraza dura y gruesa como una armadura. Parece un robot, pero su carne es blanca y casi tan suave como el algodón. La vendedora retira un montón de pescados pequeños, y extrae el resto del turushuqui. Schiaffino lo contempla en estado de éxtasis.

—¡Qué beeestia!

El cuerpo del turushuqui recuerda las imágenes de los libros de escuela que cuentan el origen de las especies. La vida comenzó en el agua. Organismos unicelulares evolucionaron en peces que luego fueron anfibios que luego dejaron el agua y conquistaron el planeta. El turushuqui parece un pez que está camino a ser otra cosa: un reptil, acaso un dinosaurio. Su lomo terso y oscuro ostenta una cordillera exterior de espinas filosas como una sierra mecánica. Schiaffino lo observa con ojos de cocinero.

—Y está fresquito, además, ¿no, *seño*? ¿Y cómo lo cocina?

—Como quieras —dice la mujer—. En caldo, en mazamorra o ahumado.

La búsqueda permanente de ingredientes nuevos es parte de la filosofía Schiaffino. Una mañana, antes de emprender este viaje, me lo explicó en el bar de Malabar. Acababa de pasar unas vacaciones esquiando fuera del Perú. Se le notaba tranquilo y reflexivo. «La ventaja de la cocina peruana no solo está en la técnica», me dijo ese día. «La técnica la puede tener cualquiera. La diferencia nuestra (del cocinero peruano) debe estar en aprender a incorporar todos esos ingredientes que existen en el país y que no hay en ninguna otra parte del mundo». El Perú tiene tres regiones naturales, ocho pisos ecológicos y 84 microclimas de los 114 que existen en el mundo. Encontrar nuevos productos en este territorio es un accidente tan común

que, en teoría, depende de que el cocinero salga de su restaurante y viaje un poco. Ahora, en el mercado de Belén, el chef explorador observa al turushuqui como si se tratara de un manjar embrujado. Debajo de su aspecto terrible, asegura la vendedora, el pez oculta una carne muy noble. Ella vigila una parrilla llena de pescados que se asan a fuego lento. El humo y el olor son armas publicitarias efectivas. Schiaffino pregunta si es que el turushuqui puede comerse frito.

—También se puede —responde la mujer—. Pura pulpa tiene. Pero él no tiene intenciones de probarlo esta mañana. Se necesitaría un batallón de veinte personas para dar cuenta de ese pescado.

—*Seño*, ¿tiene maparate?

La vendedora explora un depósito de plástico lleno de pescados frescos. No tiene. Solo hay palometa. Schiaffino se sienta a la mesa y ordena tres porciones. Mientras la mujer los prepara, él extrae de su bolsa un atado de chonta, un vegetal similar al espagueti, y lo mezcla con una salsa picante local que la vendedora le ofrece de cortesía en un plato. Contiene cebollas, una fruta dulce llamada cocona y ajíes regionales. El cocinero revuelve aplastando un plátano frito y sirve este preparado junto a los pescados cuando ya están listos. El pellejo de la palometa brilla y es crocante como una galleta. Schiaffino come con las manos, a pequeños bocados, alternando la carne con la salsa.

—Mira la grasita que tiene acá —me dice punzando el pescado. Parece tan concentrado en saciar su hambre como en explicarte cómo debes comer y qué debes saber para disfrutar ese bocadillo. Levanta el pellejo tostado con ayuda de un tenedor y ahora es fácil notar una fina capa de grasa amarilla semicoagulada. Su sabor delicado recuerda al tuétano de los huesos de res.

—Esto es un lujo, carajo.

La cuenta total apenas supera los tres dólares en moneda local.

La vendedora mira a su cliente sin entender bien a qué se refiere.

—¿Dónde más se puede comer así?

El hombre moderno es el único animal que compra sus alimentos. Aliviado del trabajo de cazar, recolectar o sembrar, ahora se da el lujo de comer tres veces al día. Ocho mil millones

de bocas tratando de cumplir esta costumbre consagran al ser humano como la especie más voraz del planeta. Nuestra hambre es un cataclismo, pero este fenómeno solo parece preocupar a los científicos y no a todos los que vamos al supermercado. La desaparición masiva de los peces de mar es un suceso que tampoco se advierte en los restaurantes. A inicios de 2009, Schiaffino se presentó ante los cocineros más importantes del mundo, reunidos en el foro Madrid Fusión, y les mostró un documental sobre la Amazonía. Las imágenes exhibían frutas, verduras y pescados comunes en el mercado de Belén pero que la mayoría de aquellos chefs cosmopolitas jamás había visto. La voz de Schiaffino explicaba en *off*: «En la cuenca amazónica hay igual o mayor cantidad de peces que en el océano». Ahora se zambullía en una laguna y extraía junto a unos pescadores locales un pez del tamaño de un basquetbolista. El paiche es un animal de aspecto prehistórico que alcanza el cuarto de tonelada de peso, y un solo ejemplar puede saciar a cientos de personas. En un negocio obsesionado con los productos marinos, como es la alta cocina, Schiaffino invitaba a sus colegas a explorar el Amazonas. Era su propuesta para aliviar la explotación del océano y para despertar la atención sobre nuevas fuentes de alimentación.

La ideología de un cocinero está escrita en la carta de su restaurante. Si el comensal revisa con calma el menú de Malabar, notará que no contiene lenguado, chita ni corvina, los tres pescados que el peruano consume con terquedad y sin que le importe que están en el filo de la extinción. Muchos restaurantes consideran que esas especies son insumos irremplazables, y la escasez confirma ese falso prestigio. Pero son ideas. Costumbres de un predador ensimismado en la tradición. «A uno que intenta ser siempre optimista le cuesta creer que quizá en diez años nuestros lenguados, chitas y corvinas sean solo un recuerdo», escribió Gastón Acurio, el cocinero peruano más conocido en el mundo, en su cuenta de Facebook el año 2010. El lamento sonaba bastante lógico para la época. Tres años antes, cuando Schiaffino se aventuró a retirar de su carta a esas especies, los mozos de Malabar fueron los primeros en desconfiar de su sano juicio.

—Casi nos arman una revolución —recordó una tarde Toti Salazar, una tía del chef que supervisaba la logística de Malabar.

Los mozos son parte importante de la cadena alimenticia de la alta cocina, me dijo. Si no les gusta un plato, no lo ofrecen.

Schiaffino le explicó sus motivos al personal a lo largo de varias charlas. La tarde en que hablé con Salazar, los mozos del restaurante salían de la cocina llevando los platos típicos del local: sudado de paiche, costillas de gamitana, caviar de carachama.

Desafiar las costumbres del comensal no es un asunto tan sencillo como compartir recetas en internet. Rafael Piqueras es un cocinero alto y reflexivo que podría ganarse la vida como galán de la televisión. Trabajó en El Bulli, por años el mejor restaurante del mundo, y al volver a Lima, a principios de siglo, observó la comida local con ojos de científico inquieto. Piqueras introdujo algunas técnicas de la cocina molecular. El ají amarillo, por ejemplo, se convirtió en sus manos en una espuma de ají. En 2003, cuando el *boom* de la cocina peruana no terminaba de estallar, Schiaffino le ofreció a Piqueras tres cortes de pescado amazónico. Le pidió que los probara y que evaluara si le interesaba incluirlos en su carta. Schiaffino versión 2003 había dejado sus trabajos en Lima para vivir en Iquitos. La selva lo había embrujado con sus productos, pero no conocía proveedores serios capaces de trasladar sus hallazgos con la periodicidad que requiere un restaurante. Entonces él se convirtió en proveedor. Piqueras versión 2003 probó los pescados, pero decidió que no funcionarían en su restaurante. Una de las muestras era de paiche. En aquella época, los cocineros estaban concentrados en experimentar con la cocina tradicional peruana confiriéndole sofisticación. Resultaba lógico que muchos desconfiaran del entusiasmo de Schiaffino y de sus productos raros.

—Yo fui uno de ellos —recordó Piqueras frente a un vaso de café, en un local de Starbucks.

Las paredes de vidrio dejaban ver los edificios altos del corazón empresarial de Lima. La avenida contigua era un río de automóviles. Los peatones llevaban la típica prisa del final de una tarde de invierno.

—Los cocineros vamos hasta donde nos permite el cliente.

¿Es el comensal un dictador?

—En esa época no estaban preparados para algo así.

El tiempo pasa. Las cartas evolucionan. Los clientes también. A principios de siglo no había cadenas de café en Lima. Una década más tarde, los limeños bebían más café per cápita que nunca antes en la historia. La cafeína despierta los sentidos.

Piqueras acababa de volver de un viaje a Tarapoto, una ciudad de la selva peruana famosa por sus cataratas. Había recorrido los mercados, restaurantes y pescaderías que su amigo Schiaffino le recomendó.

—Era un viaje que me debía —dijo agrandando los ojos. Bebió un trago de café y se quedó callado unos segundos.

—Si comiéramos más pescados de la selva —añadió—, habría más peces en el mar: nos estamos devorando todo.

Piqueras se preparaba para abrir un restaurante en el edificio más alto de la ciudad. Por esos días supervisaba los acabados y contrataba al equipo que trabajaría con él. Pronto sus clientes podrían ordenar paiche.

Pero ahora, en el mercado de Belén, no hay una sola muestra de ese pez. La carne de paiche se ha vuelto muy cotizada y no tarda en desaparecer de los comercios. Las vendedoras de pescado retalean palometas. Schiaffino le pide al fotógrafo que por favor capture ese procedimiento. Si se acerca bien, le dice, verá que esos peces, como muchos en el Amazonas, tiene una doble cadena de espinas. Schiaffino quiere mostrar esta imagen en una conferencia sobre peces amazónicos, en el Congreso Gastronómico Internacional de México. Es su plan B. El A consistía en exhibir la placa radiográfica de un paiche. Un proveedor iba a enviarle un ejemplar entero a Lima. Durante días Schiaffino esperó la encomienda y hasta reservó la cita en una veterinaria. Verlo ingresar al consultorio cargando un animal de aspecto prehistórico habría resultado una sorpresa excesiva para los clientes del consultorio. Un exceso del *boom*. Pero, al final, el proveedor de paiches no cumplió con lo ofrecido, y esta mañana él está muy pendiente de la fotografía. Supervisa de lejos la toma mientras su mano derecha se distrae acariciando la cabeza de un pescado tendido en un mostrador. Es una doncella, un pez gato de rayas negras que pesa como un gato de casa. La capturaron durante la madrugada. Lleva al menos seis horas fuera del agua pero ahora, contra todo pronóstico, mueve el hocico.

Schiaffino levanta la mano como quien recibe una descarga eléctrica. Se arrodilla. Acerca su rostro al animal. La lengua del pez late. Las branquias se abren y cierran al paso del aire como pequeños abanicos. Está vivo. Provoca devolverlo al río en mérito a su heroica resistencia, pero los pescadores le cortaron las aletas. Pequeñas gotas de sangre manan de su cuerpo. Parece un

fenómeno sobrenatural pero es la cruda demostración del misterio de la Amazonía. Ciertos peces sobreviven durante horas afuera del agua. Basta girar un poco la cabeza hacia el puesto contiguo. Una niña apila carachamas, esos acorazados negros, e intenta formar con ellas una pequeña torre. Las coloca una encima de la otra como si fueran bloques de madera. Una carachama, dos carachamas, tres carachamas. Cuando retira las manos, los animales se agitan y se lanzan en caída libre hacia el suelo. Schiaffino, al lado, examina cara a cara a la doncella sufriente. Limpia su hocico. De pronto, el rudo conocedor de los peces amazónicos parece el niño que coleccionaba a escondidas de sus padres todo tipo de mascotas, desde arañas hasta tigrillos, desde conejos hasta guacamayos. Entonces, sin dejar de mirarlo, acaricia la cabeza del pescado como si fuera un cachorro herido y exclama con melancolía:

—Da pena, ¿no?

* * *

Una mañana Schiaffino caminaba por una chacra de las afueras de Lima cuando se tropezó con el ala de una avioneta. Tenía el tamaño de un velero y una bolsa de plástico transparente la cubría por completo.

—Puta madre —exclamó—. ¿Y esto qué hace aquí?

El artilugio estaba oculto tras una pared de ladrillos de barro, acaso como un regalo sorpresa. El cocinero revisó. No había etiquetas ni tarjetas. Era un objeto volador no identificado. Se rascó la cabeza y pensó durante unos segundos. Lo acompañaba un arquitecto. Schiaffino y un socio planificaban abrir un restaurante en ese lugar. El proyecto resultaba ambicioso y distinto de todo lo que había en la ciudad hasta ese momento. Todos los alimentos iban a producirse in situ y se cocinarían a leña. El terreno era inmenso y pronto allí habrían huertos, corrales para pollos, reses y carneros, jardines con flores, una cocina inmensa, hornos de barro, parrillas al aire libre. Los salones no tendrían paredes pero sí techos de esterilla que dejarían pasar la luz natural. Las familias podrían retirarse a espacios privados cuyas paredes estarían hechas de arbustos y donde, si lo deseaban, un cocinero prepararía algunos platos en vivo. Habría una zona para niños: columpios, castillos de madera,

camas elásticas. Sonaba tan divertido que Schiaffino temía que muchas personas llevarían a sus hijos para jugar y luego se marcharían a comer a casa. Conversaba con el arquitecto sobre este tema cuando encontró el ala de la avioneta.

—Debe de haberla traído mi socio —añadió sonriendo como si hubiera descifrado un acertijo—. Es un loco. Pero es un loco bueno.

El ala podría ser parte del decorado del restaurante, comentó. Acaso la podrían exhibir en la zona reservada para los niños.

Cuando él era niño, su familia tenía una chacra en el mismo distrito, Pachacámac, a una hora en automóvil desde el corazón de la ciudad. Schiaffino solía pasar allí algunas tardes después de la escuela. Había patos, gallinas, gansos, cerdos y otras especies de granja que su padre distribuía en tiendas y supermercados de la ciudad. El niño Schiaffino estaba acostumbrado a mirar cómo los adultos degollaban animales. Y cómo los animales vivos se convertían en comida en tiempo real. Él recuerda con emoción los panes rellenos con «sangrecita» de pato. *Era buenazo*. La memoria retiene sabores a los que siempre volvemos. El restaurante que Schiaffino diseñaba en ese terreno parecía una obra de ciencia ficción culinaria, pero respondía a una proyección de su propio pasado. El proyecto, cuando estuviera listo, se parecería a los restaurantes *farm-to-table* de California, donde el mozo te explica que este huevo que ves en tu plato lo puso aquella gallina que camina libre en ese corral y que la lechuga que estás masticando creció en aquella parcela y fue cosechada esa mañana. Schiaffino imaginaba que los comensales llegarían a su nuevo local no solo para comer (o jugar) sino para enterarse de cómo se producen los alimentos que se llevan a la boca. De la huerta a la mesa. El cliente podría ver cómo la naturaleza se convierte en comida en tiempo real, y quizá este contacto lo volvería un predador más reflexivo.

Su socio había invertido casi medio millón de dólares hasta ese momento. Schiaffino trataba de controlar su emoción infantil con pasos calculados de empresario. *La idea es llegar a eso poco a poco*. El restaurante de campo era uno de los muchos proyectos que agitaban su vida. Además de Malabar, tenía una compañía de catering. Era socio de La Pescadería, un restaurante donde el cliente, además de comer, podía comprar sus propios cortes para prepararlos en casa. Era asesor de un hotel del Cusco y también

del crucero amazónico Aqua. Además, acababa de diseñar un proyecto de restaurante de comida exclusivamente amazónica con un formato propicio para ser replicado fuera del Perú. Schiaffino trabajaba dentro de su cocina tantas horas como fuera de ella. Su biografía inmediata se podía leer en dos agendas cuyo contenido una asistente le iba comunicando por celular a lo largo del día. En las seis semanas siguientes, acogería durante tres días a una cocinera brasileña. Daría una conferencia en una universidad de Lima. Visitaría el Cusco en compañía de los gerentes japoneses de la empresa Ajinomoto, la más grande fabricante de umami en el mundo, y ya de regreso a Lima cocinaría para ellos en Malabar. Horas después volaría a Iquitos para cocinar en el crucero amazónico durante cuatro días. Enseguida partiría a México para exponer sobre los peces amazónicos en un congreso internacional de cocina. Luego le esperaban seis días de conferencias en el festival de comida peruana Mistura. Solo al final de estas actividades podría retomar el diseño de su restaurante de campo. Su calendario parecía el prólogo de una historia clínica de estrés.

Pero esa mañana, en la chacra, transmitía la habitual tranquilidad que sorprende a quienes conocen de cerca la *sensibilidad Schiaffino*. Es una mezcla de sencillez y despreocupación que lo muestra relativamente excéntrico ante la seriedad de la vida. Una manera de ser o de estar *en otra onda* que le permite decir y hacer cosas al margen de los protocolos de la adultez. La alta cocina peruana es un mundo lleno de premiaciones, conferencias, ceremonias salpicadas de ministros, empresarios, diplomáticos, dignatarios. Renato Peralta es un panadero de aspecto cuidado y barbita candado recortada con esmero que participa activamente en esas citas. A veces, camino a ellas, su amigo Pedro Miguel Schiaffino lo llama con urgencia al teléfono. Entonces se produce más o menos el siguiente diálogo:

—Cholo, ¿y cómo hay vestirse para ir a esa vaina, ah?

—Hay que ponerse un saco, Pedro Miguel.

—Pucha, cholo, no tengo. ¿Qué hago?

A veces Schiaffino consigue ponerse un traje y aparece a tono con la ocasión. Pero cuando está lejos de su guardarropa —asegura Peralta—, es capaz de asistir con lo que lleva puesto ese día: un *jean* gastado, una chaqueta polar y las *crocs* que lleva cuando cocina. Entonces su aspecto resulta *tan, pero tan notorio* en medio de personalidades en sus trajes pulcros que, al verlo, el

impecable Peralta se lleva una mano a la frente y le dice: *Ay, Pedro Miguel*.

Los psicólogos pueden explicar con mayor precisión el trasfondo de este tipo de conducta. Toti Salazar, la tía de Schiaffino que trabajaba con él en Malabar, me contó su teoría una tarde pasada la hora del servicio, mientras almorzaba un plato de arroz con pollo sin pollo. No se trataba de una elección de la carta sino de una variación personal de la comida reservada para el personal. Si el lector se atreve a abrir la puerta de la cocina a las doce y media de la tarde, tal vez sorprenda a Schiaffino con una pierna de pollo entre los dedos devorando hasta el último rastro de cartílago. Salazar, por el contrario, manipulaba el tenedor con pericia de esgrimista. Era una mujer delgada y elegante, de cabello rubio, cuya voz gruesa de fumadora le confería autoridad.

—Nosotros somos gente de playa —me dijo—. Hemos crecido sin zapatos corriendo por la arena, bastante libres y relajados, ¿me entiendes?

La familia Schiaffino tenía una granja en el campo, una casa en la zona más exclusiva de Lima y otra en Punta Hermosa, un balneario donde las residencias de verano alternan con barrios de pescadores artesanales. Era una familia adinerada con su propia mitología. Un compañero de colegio asegura que en casa de Pedro Miguel siempre había dulces porque papá Schiaffino era dueño de una fábrica. Otro recuerda que cuando Pedro Miguel se graduó en el Culinary Institute of America, la escuela más prestigiosa de los Estados Unidos, papá Schiaffino llevó a un grupo de sus amigos de gira por los mejores restaurantes de Nueva York. Cuando era niño, Pedro Miguel Schiaffino disfrutaba largas temporadas en esa playa frecuentada por surfistas y pescadores.

—Uy, no sabes —me dijo Salazar—. Pasábamos meses allí pescando pintadillas con cordel.

Schiaffino recuerda con frecuencia una imagen de su adolescencia, y la comparte durante sus conferencias o en las entrevistas con periodistas. Él llega a casa después de pasar la mañana pescando y trae consigo una canasta llena de pintadillas. Se la entrega a su nana para que las fría. Comen juntos. El acto sencillo de sacar un animal vivo del mar y convertirlo en comida parece un patrón de su vida. El niño que pescaba pintadillas con

su tía se volvió el adolescente que salía de madrugada a echar redes con los pescadores de Punta Hermosa y luego el joven que hacía caza submarina y más tarde el cocinero al que le encanta surfear. Pero el «surfer-chef», como lo llamó la revista *Food & Wine*, que recomienda Malabar como uno de «los lugares que ofrecen las mejores experiencia culinarias del planeta», no se subía a una ola desde hacía más de cinco meses porque le faltaba el tiempo y ese día no sería la excepción. Después de inspeccionar el futuro restaurante a leña, el cocinero tendría que volver a Malabar para dirigir el servicio del almuerzo.

Un rato después, conducía su camioneta *pick-up* 4 × 4 por la carretera Panamericana, que atraviesa el desierto de Lima. Refinerías de petróleo, fábricas de paredes sucias, barriadas sin agua potable trepando los cerros de arena frente al océano inmenso. Schiaffino analizaba la realidad. Los restaurantes de carretera eran terribles. Salvo dos o tres locales buenos camino a la costa norte del país, no había suficientes sitios de calidad para que un extranjero pudiera comer sin correr el riesgo de enfermar de diarrea. En la selva, con contadas excepciones, tampoco había buenos restaurantes para que los turistas más exigentes (esos que jamás se sentarían a devorar un delicioso pescado en el mercado) disfrutasen de la cocina regional en un ambiente seguro, pulcro y donde el diseño brindase una experiencia adicional. La alta cocina estaba concentrada en Lima. Él había presentado su proyecto de restaurante amazónico ante algunos inversionistas y por esos días esperaba la respuesta.

Ahora la camioneta avanzaba al pie de los acantilados que perfilan la ciudad. Edificios modernos. Parapentes en el cielo. Un centro comercial de cara a un mar salpicado de yates y surfistas. Schiaffino recordó que tenía un bote, pero tampoco lo usaba. No era una queja ante el exceso de trabajo. Acaso solo estaba reaccionando ante los estímulos del paisaje. A veces pensaba en lo lindo que sería tener una casita apartada frente al mar, un *restaurantito* de cinco mesas y un espacio para criar animales y sembrar plantas. *El sueño de todo cocinero*, según él. Es decir, un lugar que le permitiera ganar lo suficiente para mantener a su familia, viajar, volver a bucear y quizá tener un velero. El mar abierto tenía un efecto inspirador. Pronto el vehículo trepó por una cuesta y emergió en una avenida atorada de automóviles. El reloj marcaba la una de la tarde, una hora sagrada en un país

donde la comida más importante es el almuerzo. La ciudad peregrinaba hacia los restaurantes. El cocinero volvió a su realidad.

—La vida es complicadaza. Es que te das cuenta de que en este país hay mucho por hacer, y te vas llenando de cosas y proyectos, y estos te envuelven. Así que tampoco me imagino encerrado en mi chacrita y cocinando sin que el resto del mundo me importe. Yo creo que esta es la edad perfecta para llenarse de trabajo.

¿Se imaginaba ese retiro para su vejez? El tránsito bullicioso y desordenado propiciaba una angustiante conciencia del tiempo. Un llavero en forma de dona de chocolate colgaba de la chapa de encendido y se balanceaba como el péndulo de un reloj. Los vehículos no avanzaban. Los conductores gritaban insultos a través de sus ventanas. Parecían enfadados con la luz de un semáforo. Escupían. Tocaban la bocina. Provocaba bajarse de la camioneta y escapar a cualquier lugar más tranquilo.

—¿De viejo? ¿Mi chacrita? Podría ser, ah.

Hablaba sin entusiasmo. Su mirada alternaba entre el reloj y la calle imposible. El chef iba a llegar tarde a su cocina.

* * *

Dicen que cuando Schiaffino sale de viaje los cocineros de Malabar lo celebran. Se relajan un poco. Su presencia crea el efecto contrario. Schiaffino no es el chef extrovertido que frecuenta el salón del restaurante para recibir aplausos o para saludar en persona a los clientes. Los comensales casi nunca notan si él está o no está porque, cuando está, se encuentra en la cocina. Hoy es un martes por la noche y una pieza de jazz suave baña el salón principal de Malabar, un ambiente de paredes ocres y blancas decoradas con pinturas al óleo. Medio centenar de personas conversan-comen-beben mientras el barman prepara cócteles en una barra con apariencia de altar religioso. Los mozos en trajes negros desfilan con los platos a través de la puerta batiente que comunica el salón con la cocina. Aquí la vida es un asunto difícil. Schiaffino no está de viaje. Lleva la chaquetilla blanca de chef abotonada hasta el cuello y zapatillas de excursión. Imparte órdenes, decora platos, saborea salsas, comenta aciertos, descubre errores. Schiaffino siempre descubre

errores y proyecta en su cocina un aura de tensión. Parece un coreógrafo militar tratando de disciplinar a una banda de rock.

—Oye, Chinaaa.

—¿Sí, Pedro?

—Baja la voz, carajo.

—...

—Concentración, señores. Atiendan el pedido de la mesa doce. Más rápido.

—...

—No quiero ver impurezas ni cojudeces en este caldo.

—...

—Oye, cholo, esa decoración métetela al poto.

—...

—Así, así quiero que quede este plato. ¿Vieron? Tú, por favor, tómale una foto.

—...

—Este aceite no, Eduardo, quiero el de manzanilla. ¿Cómo? ¿No tienes? ¿Quién no te ha dado? Me cago si no te ha dado. Tú tienes que pedirle, tienes que perseguirlo para que te dé.

El mal humor de Schiaffino se manifiesta en breves oleadas. Pasada la racha de tensión, él adquiere un tono pedagógico como el guía amable que puede ser en la Amazonía. Una pequeña pizarra de tiza cuelga en el centro de la cocina. El chef suele reunir a los mozos y cocineros frente a ese tablero para explicarles las novedades o variaciones de la carta que, en Malabar, cambia cuatro veces al año. El personal apunta, pregunta, degusta, reflexiona. Esa noche, poco antes del inicio del servicio, el profesor Schiaffino había explicado que:

—El maparate es un pez de río. Lo traemos de Iquitos. Es un pez gato, sin escamas. Bien grasoso. Lo servimos con mirín.

—¿Qué era el mirín? —preguntó un mozo.

—Es un vino de arroz japonés. Es más como un vinagre. ¿De acuerdo?

A continuación ordenó que preparasen el plato completo para que los mozos pudieran probarlo. Los mozos son los primeros publicistas de toda cocina. Mientras Schiaffino les hablaba, un mesero me comentó que el chef había madurado. Ya no era el ogro que solía ser. Señaló con el dedo índice un punto en medio de la cocina. No, no se refería al refrigerador plagado de calcomanías de marcas de ropa de surf, antigua propiedad de

Schiaffino y sus hermanos. Quería que observara un dispensador de papel toalla. En otros tiempos, el chef solía agarrarlo a puñetazos cuando la tensión lo desbordaba. Ahora el pobre dispensador lucía victorioso, pues a alguien se le había ocurrido instalarlo unos centímetros por encima de su ubicación original. Para asestarle un golpe directo, Schiaffino, que es bajo de tamaño, tenía que pararse de puntitas.

Pero él ya no hacía ese tipo de cosas. Después de graduarse en el CIA, de Estados Unidos, pasó una larga temporada trabajando en Italia bajo el mando de jefes que vivían la cocina con una mezcla de obsesión y ascetismo. Su máximo mentor fue Piero Bertinotti, un chef que rara vez salía de el Pinocchio, su local con una estrella Michelin, y que aún a las dos de la madrugada retenía a sus trabajadores para intercambiar anécdotas alrededor de botellas de vino. Schiaffino gozaba del raro privilegio de dormir en el granero. Su primera tarea al despertar consistía en hacer el pan. Cuando abrió Malabar, en 2004, aún estaba imbuido de esa mística y hacía cosas que sus colegas no siempre comprendían. El cocinero Carlos Testino, que trabajó allí durante el primer semestre, recuerda que, acabado el servicio, su jefe y amigo permanecía en la cocina limpiando con un cepillo las suciedades que solo él parecía encontrar. Testino tenía que arrojarle maníes para recordarle que ya era hora de marcharse. Tres años más tarde, Schiaffino viajó a Bogotá para preparar un bufet de cumpleaños. Iba solo y debía cocinar para más de cien invitados. Cumplió el trabajo a costa de no dormir. A la mañana siguiente, él estaba limpiando sus utensilios cuando el dueño del cumpleaños despertó con antojos de comer lomo saltado y le pidió al cocinero que, por favor, le concediera ese último deseo. Schiaffino cocinó pero rechazó la gentil invitación a compartir la mesa con el anfitrión. Tenía que seguir aseando sus herramientas. Acaso el anfitrión también tuvo la tentación de arrojarle algo a ese obsesivo soldado de la revolución culinaria peruana. Schiaffino, que reconoce ser *una bestia para la música*, no sabía que acababa de desairar al cantante Juanes.

El tiempo pasa. Los chefs evolucionan. Ahora Schiaffino también es un empresario agobiado de reuniones de trabajo. Confía en la calidad de sus cocineros y les delega más responsabilidades. «Si no fuera por ellos —me dijo otro día—, no podría dedicarme a trabajar otros proyectos». El único defecto

que él encuentra en sus trabajadores, sobre todo en los más jóvenes, es que a veces se ensimisman tanto en sus propias tareas que olvidan que cocinar en un restaurante es un trabajo de conjunto. No se comunican unos con otros. Por eso, cuando él está en su cocina, trata de corregir esa mala costumbre. Entonces puede parecer que quizá no ha cambiado tanto.

—Pásame buenos cortes de pescado para el tiradito, por fa, Jonathan.

Jonathan es un joven cocinero de la estación de alimentos fríos. —Ya, Pedro.

El chef recibe unos trozos de cabrilla. Examina. Voltea la mirada. —Hey, mira estos cortes. Afila tu cuchillo. Sabes perfectamente que yo soy una ladilla con esta huevada.

Jonathan corrige los cortes y se los pasa al chef por segunda vez. Schiaffino revisa y grita su diagnóstico.

—¿Por qué han dejado de afilar los cuchillos? ¿Qué ha pasado? Esto es una mierda. Me lo vuelves a hacer.

—Ya, Pedro.

Jonathan prepara los cortes por tercera vez. El chef los recibe, mira y algo dentro de él se termina de descomponer.

—No puedo creer que esta huevada esté pasando. Te corrijo y sigues cortando así. Es una mierda, pues. No quiero el pescado así.

Jonathan murmura que el responsable es el encargado de la despensa. El chef le responde para que todos escuchen.

—Pero habla, pues, di: «no puedo trabajar con este pescado», y listo. Si el encargado de arriba te lo trae mal, se lo revientas en la cara, pero no me lo entregas así porque la puteada te cae a ti. ¡Dónde estamos, carajo!

La cocina es una lucha permanente por mantener los errores del mundo fuera del plato. Pasada la ola de enfado, el chef se interesa en la orden que trae un mozo desde el salón.

—¿Los que han pedido ese *carpaccio* de olluco son gringos?

El mozo le informa que se trata de una pareja de turistas canadienses.

Schiaffino coge dos ollucos enteros y los coloca en un plato.

—Les llevas el *carpaccio* y luego les muestras este plato, ¿ya?

Los ollucos son largos, anaranjados, con delicadas pecas de color fucsia.

—Explícales de dónde vienen, qué cosa son. Tubérculos,

familia de la papa... Tú ya sabes.

El mozo abandona la cocina con los platos y las instrucciones. Schiaffino se detiene en la puerta y empuja ligeramente una de las hojas. Espía el salón. La música suave. El rumor de las conversaciones. Personas que comen beben hablan y sonríen en un ambiente de sosiego. El mozo conversa con los turistas canadienses. Les muestra los ollucos y les imparte una breve charla de geografía y botánica andina. Schiaffino, en la puerta, sigue la escena como un niño que espía una reunión de adultos. Sonríe brevemente, cierra la puerta y vuelve a zambullirse en el fragor de la cocina.

—Concentración, señores —ordena—. Los quiero concentrados.

Faltan dos semanas para su próximo viaje.

* * *

Dos semanas después, en el mercado de Belén, en Iquitos, Schiaffino disfruta un jugo de naranja mientras atiende una llamada telefónica. Se recuesta en una columna. Sostiene la bolsa de compras llena en una mano. El celular en la otra. Los pies calzados en unas sandalias negras. *Ajá. Sí, cholo. Ajá.* La vendedora de jugos lava unos vasos de vidrio dentro de una batea de agua color chocolate. Algunos turistas circulan por el pasillo. Curiosean. Toman fotografías. Schiaffino cree que un político inteligente, por obvias razones, tendría que darse cuenta del potencial del mercado e invertir dinero en él. Por ejemplo, debería instalar grifos de agua potable y alentar a los comerciantes a trabajar con higiene. Pero en esa región de fauna variada, los políticos eficientes son una especie insólita. Schiaffino termina la conversación y bebe su jugo a grandes tragos. Deja el vaso en el mostrador. Se toma la cabeza con ambas manos.

—Me aprobaron el proyecto de restaurante amazónico.

El restaurante tendría que estar listo al cabo de nueve meses. El cocinero sonríe con preocupada alegría, como si no terminase de decidir entre celebrar o ponerse a pensar.

—Más chamba.

El restaurante se llamará Amaz y Schiaffino quiere que sea un lugar donde los clientes, además de comer platos de la selva

peruana, conozcan las costumbres y el arte de esta región. Mira la hora en su BlackBerry. Son las once de la mañana. Calcula que hay tiempo para establecer una pequeña agenda de trabajo antes de embarcarse en el crucero. Hay un pintor local al que quiere conocer. Tal vez le interese exhibir sus cuadros en Amaz. También le gustaría visitar al dueño de un criadero de peces y mamíferos regionales. Partimos en un mototaxi. Schiaffino carga bajo el brazo su bolsa de compras. Adentro hay caimitos, lúcumas gigantes, un atado de chonta y hueveras de carachama, buenas para preparar caviar, ideal para un crucero de lujo.

Dos horas más tarde, estamos sentados a un mesa al aire libre, en los dominios de un hombre apodado *Indio blanco*. Es un tipo alto, canoso que exhibe una gran barriga. Su nombre es Santiago Álvez y es propietario de cuatro lagunas artificiales donde cría paiches, doncellas, carachamas y otros peces en cautiverio. En la superficie dormitan tortugas gigantes (motelos), cerdos salvajes (sajinos), roedores del tamaño de ovejas (ronsocos) y roedores del tamaño de media oveja (majaces). Álvez abastece con estos animales a los restaurantes de la zona y también al suyo, donde ahora almorzamos. Schiaffino ordenó una porción de dorado frito. El pescado entero reposa crocante en un plato acompañado de yuca sancochada y una ensalada de cebolla y tomate. Mientras él come, Álvez le aconseja cómo presentar el pescado en Malabar.

—Allá deberías servirlo así, enterito, con sus ojitos y todo. Schiaffino escucha con un gesto de extrañeza, como si acabara de chupar un limón.

—¿Estás loco? Los clientes de allá se asustan. Hay que hacer las cosas poco a poco.

Álvez no parece loco pero está orgulloso de su apodo, *Indio Blanco*, y de su propiedad. Decenas de hombres de piel tostada y ojos rasgados construyen diques, trasladan redes y alimentan a los más de doscientos paiches que nadan en las lagunas. Para entender su orgullo, Álvez recomienda volver un domingo al restaurante; entonces podríamos atestiguar el espectáculo de veinte mozos atendiendo a setecientos comensales mientras una parrilla de cinco metros de largo asa a puro fuego a toda la fauna que cabe en ella. Schiaffino le pregunta si sería capaz de enviarle periódicamente un poco de pescado y majaz para el futuro restaurante. El anfitrión parece enfadado, como si le hubieran tocado las fibras del orgullo.

—Te lo mando, hermano, ¿por qué no? Ya sazonadito y todo te lo envío.

La hija de Álvez escucha desde una mesa cercana mientras come un pescado a la parrilla. Es una mujer de unos treinta años y viste un pantalón corto y blusa ligera.

—Papá, no es así como piensas —interviene—. Él tiene un restaurante *gourmet*, allí ellos lo cocinan a su manera.

—¿En serio? —dice Álvez—. ¿Qué van a saber ellos de sazón? Un rato después, hay varias botellas de cerveza en la mesa y los trabajadores escuchan atentos las historias de su jefe. El niño Álvez no tenía más de seis años cuando se encontró cara a cara con un otorongo, ese felino grande y feroz como un tigre. Estaban en medio de la selva, apenas a unos metros de distancia el uno del otro. Álvez se moría de miedo. Pero una fuerza interior, acaso el llamado de la supervivencia, le hizo gritar con todas sus fuerzas. Lo hizo tan fuerte —¡¡¡Waaa, waaa, waaa!!!— que la bestia salió corriendo espantada como un gatito. Risas, palmas, brindis.

Indio Blanco está muy animado y quiere mostrarle al cocinero la calidad de sus paiches. Una docena de pescadores se zambullen en la laguna más próxima. Extienden una red inmensa y forman un círculo. Schiaffino se quita la camiseta y las sandalias e ingresa a ayudarlos. El agua les llega poco más arriba de la cintura. Los hombres caminan lento y arrastran la red. Nadie habla. Dicen que el paiche puede oír y asustarse. Pronto la trampa rebosa de peces pequeños y tortugas. Un paiche de escamas plateadas y cola dorada aletea con ferocidad. Es un ejemplar adolescente, no más grande que un delfín. Alguien calcula que debe de pesar unos treinta kilos, y grita a los demás que tengan cuidado.

El adolescente Schiaffino coleccionaba animales. Tuvo monos, iguanas, serpientes, hurones, halcones, arañas, hámsters, tarántulas y una vez hasta llegó a poseer diecinueve loros. Conseguía las mascotas a escondidas, las criaba un tiempo hasta que alguien en casa las descubría o sus padres le ordenaban que las devolviera o que las donara al zoológico. «Para criar un animal debes tener tiempo», me dijo una vez. Cuando ya era un cocinero célebre y apremiado por las obligaciones, Schiaffino concentró su afición por los animales en un perro braco. Se llamaba *Apu*, como los espíritus de las montañas, y era engreído

como un hijo único. Cuando el cocinero y su novia empezaron a vivir juntos, *Apu* se puso celoso. Andaba de mal humor. Orinaba en cualquier parte. Enseñaba los dientes con frecuencia. En aras de la armonía de pareja, Schiaffino tuvo que regalarlo. Desde entonces ha vivido un año extrañándolo. Huérfano de mascota.

Esta tarde, en la laguna, se acerca al paiche con la intención de tocarlo. Un pescador le pide que no lo haga, que no sea loco, y le cuenta que un paiche similar le rompió la nariz a un colega hace un par de semanas, de un solo coletazo. El cocinero no hace caso. Solo tiene ojos para el animal. El paiche está acorralado entre las redes. Schiaffino desliza una mano sobre el lomo, con una suavidad desconcertante, como si en lugar de tocar a un pez salvaje, al rey del Amazonas, estuviera acariciando el cuerpo frágil de un cachorro. Luego pasa el otro brazo sobre el vientre del paiche, y lo carga un momento, sobre su pecho. El pez tiembla nervioso pero no reacciona mal. Quizá entiende que no hay escapatoria o acaso intuye que ese hombre no quiere hacerle daño. Schiaffino le acaricia la cabeza con la palma de una mano, una y otra vez. Es un momento raro y extenso que los pescadores y hasta el mismo *Indio blanco* observan con respeto.

Una hora más tarde, nos dirigimos al puerto donde Schiaffino abordará el crucero. Aún piensa en el paiche.

—Nunca me ha ocurrido nada parecido —dice—. Normalmente son bravos. Qué raro, ¿no?

Caminamos por una carretera flanqueada por árboles muy altos en dirección a una avenida. Él revisa los bolsillos de su pantalón. No trae consigo su billetera ni sus documentos. Los dejó esa mañana en la oficina de la ciudad y ahora no le queda tiempo para regresar a recogerlos. Solo carga algunas monedas para abordar el primer mototaxi que asome por allí. El olvido le divierte. Luego repara en su aspecto. Su pantalón está mojado y sucio. Sus pies, salpicados de lodo. Parece un muchacho que acaba de revolcarse en la tierra con su mascota. Piensa: qué dirán la tripulación y los turistas cuando lo vean.

—¿El cocinero de un crucero de lujo va llegar así? —dice en voz alta—. Qué jodido, ¿no?

Un viento fresco agita su cabello. Todavía no se da cuenta de que en algún lugar de la selva perdió la bolsa con las compras del mercado.

Huayana

14° 03’00” latitud Sur
73° 36’ 29” longitud Oeste

3 150 metros sobre el nivel del mar

El agricultor Fredy Carrasco estaba tan ocupado que su último hijo no tenía nombre. El bebé había nacido hacía siete días, pero en casa nadie tenía tiempo para pensar en cómo llamarlo. La madre estaba en cama con anemia y no se levantaba desde el parto. Carrasco se encargaba de los quehaceres. Cocinaba para la enferma, le daba de comer en la cama, luego atendía a sus dos hijos mayores, lavaba las ropas, le cambiaba los pañales al bebé, y en lo que quedaba del día se escapaba a trabajar en la chacra; después regresaba, cocinaba la cena, alimentaba a su esposa, atendía a los niños, le cambiaba los pañales al bebé, se echaba a dormir. Pero no dormía. Lo despertaban su mujer o los niños o a veces solo se quedaba pensando. ¿Cómo podía conseguir dinero para mantener esa casa? Carrasco confiaba en que su esposa se recuperaría pronto y que entonces le ayudaría como antes. Por ahora, el bebé podía esperar. Nadie se muere por no tener un nombre.

Carrasco y una pareja de vecinos iban reunirse esa mañana para discutir sobre lo que siempre discutían. ¿Cómo podían venderles sus cosechas de papas a los restaurantes o supermercados de Lima? El asunto era más complejo que escribirles correos electrónicos a los gerentes de las empresas. Carrasco y sus vecinos nunca habían usado una computadora. Tampoco hablaban ni escribían bien el español y solo se comunicaban en quechua. Mucho menos podían presentarse con facilidad ante aquellas personas. Vivían a ochocientos kilómetros de distancia, en un solitario distrito llamado Huayana, a más de tres mil metros de altura, en los Andes. El viaje en carretera hacia Lima demandaba al menos un día y suponía hacer varios transbordos en ciudades intermedias. Ninguno había hecho ese recorrido jamás pero suponían que el momento había llegado. Lima es la gran ciudad, el gran mercado, el gran mito de las oportunidades. Uno de cada tres peruanos ha nacido o se ha mudado allí. Fredy Carrasco había escuchado por la radio noticias sobre el llamado «*boom* de la cocina» y tenía una idea fija: «Allá la gente come mucho». Los funcionarios de un programa de desarrollo financiado por la Cooperación Belga y el Ministerio del Ambiente le habían asegurado que, si acaso él llevaba sus papas a la capital, los cocineros se volverían locos por ellas. Pero Carrasco

estaba atrapado en su rutina de padre y enfermero de su esposa. Tenía poco tiempo para pensar en el futuro.

La reunión había comenzado sin él en casa de Isabel Huilcapuma, una vecina que vivía a media hora de distancia, en una pradera salpicada de vacas, cerdos, cabras y niños. Una funcionaria del programa había llegado desde Lima trayendo noticias: su oficina iba a financiar el viaje de Carrasco y sus vecinos. Sonia Vidalón era una comunicadora de cuarenta años, menuda como una niña, vestía *jeans*, zapatillas y un chullo puntiagudo que le confería aspecto de duende. Dominaba el quechua y llevaba años visitando la localidad. Lucía fatigada tras pasar las últimas tres horas recorriendo los caminos de tierra que separan a Huayana del aeropuerto más cercano y tenía el típico dolor de cabeza que producen las alturas.

Huilcapuma la recibió en la cocina de su casa, una habitación de paredes de barro donde ardía un poco de leña. Espantó a los cuyes que correteaban sobre el piso de tierra y ofreció unos pellejos de oveja para que la visitante y el conductor pudieran sentarse. Les sirvió una taza con agua de muña, un plato de maíz sancochado y rodajas de queso fresco preparado con la leche de sus propias vacas. Vidalón comió con las manos. La puerta estaba abierta y dejaba ver un paisaje tranquilo. El programa, dijo, también iba a alquilar un espacio en Mistura, la feria culinaria más popular del continente, y los vecinos podrían vender y exhibir sus papas ante medio millón de asistentes. Huilcapuma escuchó las novedades sin expresar emoción. Parecía más preocupada en atender a los visitantes. Se sentó al lado del fogón y desde allí se levantaba para volver a llenar los platos y los vasos. Su piel tersa y apenas arrugada era de un color madera brillante. Tenía unos sesenta años, y llevaba el cabello ordenado en dos trenzas fuertes, como soguillas. Un diente de oro asomaba cada vez que sonreía. Vestía de luto —falda de lana de oveja negra, blusa de encaje negra, chaqueta negra y sombrero negro— en recuerdo de su madre, que había muerto el año anterior. Conocer Lima —dijo en quechua— sería una bonita manera de cerrar esa etapa de pena. El problema era que no podía viajar. Nadie en casa podría acompañarla, y ella no quería emprender la aventura sola. Su esposo tenía que quedarse a trabajar la chacra y atender a los animales. Su hija mayor estaba enferma y ni siquiera podía atender a sus propios niños. Su hijo, que siempre

había querido conocer la capital, tenía prohibido marcharse solo.

—Mi nuera es muy celosa —dijo sonriendo—. Le da miedo que él se fije en otra o que se quede a vivir en Lima. Parece una loca.

Los visitantes se rieron, pero el miedo de la nuera de Huilcapuma no era un disparate. Huayana parecía una aldea fantasma. Su territorio era más grande que la isla de Manhattan pero allí solo vivían doscientas personas. A la primera oportunidad, los jóvenes se marchaban a estudiar o trabajar en la costa y ya solo los viejos se quedaban en las chacras. Abelardo Ccaccya, un político local, me explicó que no había documento más engañoso que el censo (961 personas en Huayana) pues contabilizaba a hijos y nietos que hacía mucho se habían marchado. «Ya sabe cómo son los viejos de optimistas», me dijo otro día frente a una iglesia clausurada que miraba a una plaza sin gente. «Siempre creen que los que se fueron van a volver». Pero nadie vuelve. En Latinoamérica, ocho de cada diez personas ya viven en ciudades. La tendencia global crea paradojas locales. Los agricultores de Huayana producían muchas papas pero no podían venderlas en su localidad porque no había quién las comprara.

Fredy Carrasco y los esposos Huilcapuma cultivaban papas nativas. En sus chacras crecían doscientas variedades de distintos tamaños, formas, colores y sabores. Los almacenes donde guardaban sus cosechas eran veinte veces más diversos que las góndolas coloridas de los supermercados más sofisticados del planeta. Además, sus cultivos eran orgánicos. No contenían plaguicidas ni fertilizantes químicos, pues los agricultores de la región empleaban técnicas tradicionales heredadas generación tras generación. Sus papas habrían sido delicias celebradas en cualquier restaurante *gourmet* del mundo, pero en Huayana terminaban alimentando a los cerdos. Los técnicos de la oficina de Vidalón habían identificado esta paradoja. La solución quizá fuera que las papas llegaran al mercado. Si los campesinos exhibían y vendían sus productos en Lima, sus economías acaso podrían mejorar. Carrasco tendría dinero para llevar a su esposa a un hospital y para comprarle medicinas. Los Huilcapuma podrían contratar mano de obra para atender a los animales. El mercado parecía un sueño que lo resolvería todo. Esa mañana, Vidalón empezaba a preocuparse. ¿Dónde estaba Fredy Carrasco? ¿Se

habría desanimado? ¿Ya no le interesaba ir a la capital?

Huilcapuma se asomó a la puerta de la cocina para ver si Carrasco ya estaba en camino. Una oveja bebé escapó debajo de un amasijo de mantas y siguió a la mujer como un perro faldero. Huilcapuma la cargó, sacó un biberón de un bolsillo de su falda y alimentó al animal como si se tratara de un niño. Se llamaba *Pachita* y su madre se negaba a darle leche. Toda granja tiene algo de orfanato. Un cerdito de cinco días de nacido dormía cobijado entre pellejos, afuera de la cocina. Mamá cerda tampoco lo quería. Había parido tres crías tan pequeñas y débiles que no podían abrir el hocico para lactar. Sus tetas llenas de leche le causaban dolor y malhumor. Un día aplastó a sus hijos con todo su peso. El cerdito de la caja era el único superviviente.

Huilcapuma indicó un punto entre las colinas. Fredy Carrasco caminaba a lo lejos, sin prisa, con dos horas de tardanza. Cuando llegó a la cocina, tenía cara de muerto. Ojeras moradas encerraban sus ojos negros. Llevaba un mostacho mal cuidado, pantalón deportivo, botas de trabajo, suéter rojo de lana, un chullo de colores en la cabeza. Saludó con timidez y se sentó en un rincón. Cogió un poco de maíz y peló cada grano con paciencia antes de llevárselo a la boca. Vidalón le contó sobre el viaje a Lima. Carrasco le informó sobre sus noches sin dormir. Temía por su mujer. Quizá no podría viajar.

—Ay, este Fredy. ¿Te gusta hacerte de rogar no? Vamos, cambia esa cara.

—Está delicada mi esposa, ingeniera. Tengo que cuidarla nomás. La palabra *ingeniero* denota respeto en algunos sectores de los Andes, y es el equivalente al trato de *doctor* que se prodiga en la ciudad a cualquiera que usa un traje, habla de leyes y tiene un cargo público. El *ingeniero*, en el campo, donde todo parece por hacerse, es aquel que habla del futuro, de un puente por venir, de una carretera que pasará cerca del mercado que lo resolverá todo. Vidalón, que no era ingeniera, les dijo que la feria Mistura era una oportunidad magnífica. Los mejores cocineros de Lima y del mundo daban conferencias. Los empresarios buscaban proveedores. Los periodistas hacían entrevistas. El público —medio millón— comía y compraba. ¿Se imaginaban Fredy e Isabel? Era lo que necesitaban para encontrar clientes para sus papas. Carrasco escuchaba mirando el suelo. Pelaba un maíz. Comía. Pelaba otro. Comía. Parecía pensativo o solo estaba

muerto de sueño. No respondió. Vidalón lo dejó desayunar.

Carrasco tenía treinta y cinco años y, de joven, jamás había soñado con ser agricultor. Cuando cumplió los veinte su padre lo envió a estudiar enfermería a una ciudad cercana a la costa. El joven Carrasco no pensaba volver.

—Mi futuro estaba en otro país —me dijo en un español lento —. Yo era estudioso.

Un día su padre sufrió un accidente. Un rayo del cielo cayó cerca de él. No murió de inmediato pero tuvo que permanecer en cama. Carrasco dejó el instituto y volvió para cuidarlo y para ayudar a su madre. Se encargó de la chacra. El padre murió al poco tiempo dejándole como herencia una caja con semillas de ciento cuarenta variedades de papas nativas. Las había cultivado a lo largo de su vida junto a las que antes había recibido de su padre. Carrasco nunca volvió a estudiar.

Un año logró una gran cosecha. Contrató dos camiones. Llevó el cargamento a la ciudad de Andahuaylas, capital de la región, donde los agricultores de todos los distritos acudían a vender sus cargamentos de papas, quinua, maíz. Un comerciante mayorista ofreció pagarle cincuenta céntimos de sol por cada kilo, el equivalente de cinco caramelos de limón. Carrasco rechazó la oferta y durante días buscó una mejor. La carga iba a comenzar a pudrirse. Los mayoristas olfatearon la oportunidad y le ofrecieron menos dinero. Carrasco se deshizo de las dos camionadas aceptando la mitad de la oferta original. Lo que obtuvo no le alcanzó para pagar el alquiler de los vehículos. Los mayoristas llevaron las papas a Lima, donde podrían ganar hasta veinte veces lo que habían invertido. Carrasco regresó a Huayana con una deuda. Había aprendido algo sobre las papas nativas.

—Son una riqueza rara —dijo mirando el suelo—. No da plata. Las cáscaras del maíz sancochado se amontonaban a sus pies.

Cada tanto los cuyes más valientes se aventuraban fuera de su escondite y daban cuenta del festín hasta que un ruido o un movimiento los asustaba. Entonces volvían a ocultarse.

La agricultura parecía un trabajo para mártires a diferencia de la minería ilegal y la construcción. Al final de cada cosecha, Carrasco se marchaba a trabajar a los socavones o a las carreteras activando explosivos. Los contratistas le pagaban hasta veinte soles por cada carga de dinamita. Carrasco ubicaba un punto.

Colocaba el explosivo. Encendía la mecha. ¡Bum! Podía activar hasta veinte detonaciones en una sola jornada y lo que ganaba igualaba el dinero que hacía durante cuatro meses en las chacras. Muchos agricultores, me dijo, aprendían a usar explosivos.

La tendencia se advertía desde las carreteras. Casas de concreto de dos y tres pisos, camionetas 4 × 4 en las puertas y parcelas vacías eran señal de que los propietarios se dedicaban a actividades más rentables que el cultivo. ¿Pueden extinguirse las papas nativas si nadie las siembra?, le pregunté otro día al ingeniero agrónomo René Gómez, curador del banco de semillas del Centro Internacional de la Papa. El CIP tiene oficinas en cuarenta países y conserva muestras de siete mil variedades de papas. Gómez me recibió una mañana en la sede de Lima, un complejo de laboratorios y oficinas rodeado de árboles y avenidas tranquilas, en un sector soleado de las afueras antes lleno de chacras. Vestía *blue jeans*, camiseta manga corta y acababa de volver de vacaciones. Se le notaba relajado, a diferencia de sus colegas en mandiles blancos que caminaban con prisa entre los pasillos de la institución.

—Hay zonas donde antes se cultivaban papas nativas y ahora ya no —me dijo.

Conservaba el español elegante del Cusco, la provincia donde había nacido hacía sesenta años, y donde había crecido, estudiado en la universidad y reunido su primera colección personal de semillas de papa. Se sentó en un sillón dentro de una sala llena de afiches y vitrinas que explicaban la historia del tubérculo más popular del planeta con datos que nadie recuerda a la hora de ordenar una porción de papas fritas. Hace diez mil años la papa era una raíz venenosa que crecía a cuatro mil metros de altura, en los Andes del sur de lo que hoy se llama Perú. El hombre local comenzó a domesticarla en una época en que colegas de otras partes del mundo perseguían a los últimos mamuts. La papa calmaba el hambre con facilidad. Gómez era un bebé de pecho cuando experimentó por primera vez esta propiedad. Su madre era profesora en una escuela del llamado Valle Sagrado de los Incas. Un día se le acabó la leche. El bebé lloraba. Una campesina que llegó atraída por la bulla le puso una papa deshidratada en la boca, como si fuera un chupón. El niño chupó y se quedó callado.

La sencillez de la papa es subversiva. Malos gobernantes

mataban de hambre a su pueblo, según una vieja leyenda andina. Un día los dioses se compadecieron de los hombres y les arrojaron semillas. De ellas brotaron unas plantas de flores rosadas. Los reyes las exterminaron, pero dejaron intactas las raíces. Los hombres escarbaron la tierra y encontraron la papa. Al comerla, se hicieron fuertes y acabaron con sus opresores. Las conquistas, las guerras y el comercio dispersaron esta planta por el mundo. Más de ciento cincuenta países la cultivan en el siglo XXI. Las papas detuvieron hambrunas en Europa. Los rusos las convirtieron en vodka. Los belgas las frieron. Los españoles las hicieron tortilla. Los gringos las casaron con el *fast food*. Cada año, el hombre promedio come su peso en papa. El Perú, cuna de la papa, no es un gran productor de papa. Sí lo son China, Rusia, India, Ucrania y Estados Unidos, que cultivan una de cada dos papas que nos llevamos a la boca. El mérito del Perú parece un dato digno de los historiadores y del Libro Guinness de los Récords. La geografía enrevesada de este país y sus docenas de microclimas fueron el laboratorio natural donde el hombre andino experimentó y diversificó ese cultivo hasta la locura. Esa mañana en la sala del CIP, Gómez me mostró la «bóveda» del banco de semillas. Paredes de vidrio. Luz blanca. Docenas de anaqueles abarrotados de miles de tubos de cristal con las 4 235 variedades de papas nativas cultivadas en el Perú. 2 700 no se encuentran en ningún otro país. Si una persona intentara comer una papa peruana diferente cada día necesitaría 7 años, 4 meses y 26 días para terminar el experimento.

Aquella habitación sofisticada inspiraba visiones de ciencia ficción. El hombre puebla otros planetas y lleva las semillas de la civilización terrícola. El ingeniero Gómez, sin embargo, tenía los pies en la tierra. El banco de semillas era un ahorro de contingencia para los males de este mundo. ¿Cuáles? El hombre rural abandona el campo. Las papas nativas desaparecen.

—Si todas las papas del país se extinguieran, con estas muestras podríamos volver a sembrarlas —dijo—. Están preservadas para las próximas generaciones.

Lo que los ingenieros del CIP no podrían recuperar es el conocimiento práctico almacenado en esos cultivos a lo largo de los siglos. Toda papa es un banco de datos, como un microchip. Gómez conocía a un agricultor que cada año se sometía a una dieta a base de sopas de papas oscuras. El preparado limpiaba su

organismo y lo purgaba. Aquel hombre no había estudiado en la universidad, pero había llegado a las mismas conclusiones que los investigadores del CIP y la Universidad de Texas. Un estudio conjunto concluía que el extracto de mashua negra, un tubérculo pariente de la papa, elimina las células cancerígenas de la próstata. Las papas nativas tienen abundantes antocianinas y antioxidantes que controlan el envejecimiento de las células. Mientras más oscura es la pulpa, mayor es la cantidad de micronutrientes que contiene. Gómez decidió seguir una dieta similar a la del agricultor. Consumió cinco mashuas negras durante veinte noches. Dos semanas después, se hizo una prueba nueva de antígeno prostático. Los resultados de un examen anterior eran de 1.37 ng/ml. (El riesgo se mide de 0 a 4). Ahora, apenas llegaban a 0,48 ng/ml.

—Estoy como un chibolo de trece años —dijo abriendo los brazos con orgullo.

Las miles de variedades de papas nativas tienen un gran potencial medicinal (y ya no solo comercial). Si se extinguieran, la Humanidad perdería esos conocimientos.

—Hay que darle información a la gente —dijo—. Si les dices que la papa nativa es una maravilla para la salud, ¿no crees que la van a buscar?

Gómez era bastante optimista para ser un ingeniero. Ahora, a ochocientos kilómetros de su oficina, en Huayana, la agricultora Isabel Huilcapuma llamó a gritos a su nieto Emerson. Había visto personas extrañas a lo lejos y temía que pudieran ser ladrones de ganado.

—Emichaáaa —gritó—. Emichaáaa.

El niño salió de una habitación contigua seguido de cerca por su perro Rambo. Caminaba cabizbajo y desganado. Tenía nueve años, las mejillas coloradas por el frío, los ojos grandes y adornados por pestañas largas. La abuela le ordenó en quechua que cuidara el rebaño y de paso les llevara comida a los cerdos. Emerson no se movió. Escarbó el suelo de tierra con un pie.

—Emerson, hazle caso a tu abuelita —intervino Vidalón en español. El niño permaneció en el mismo lugar.

—¿Emerson, estás escuchando?

Levantó la cabeza. Miró a sus interlocutoras.

—Sí.

Cogió una batea de plástico llena de papas remojadas en agua.

Avanzó con una lentitud desafiante. Tres cerdos de pelaje negro que dormitaban sobre un charco despertaron atraídos por el anuncio de la comida. Emerson vació las papas en una olla de lata vieja. *Rambo* parecía mirar la escena con envidia. Los cerdos comieron casi sin respirar. En cuanto terminaron, el perro se abalanzó a lamer lo que quedaba. Emerson observaba a los animales. La abuela observaba a su nieto a la distancia.

—Algunos niños ya no quieren ayudar en la casa —dijo Vidalón contemplando la escena.

Había salido de la cocina para ver lo que ocurría.

—No les interesa la chacra como a sus mayores —añadió—.

En la escuela aprenden otras cosas y empiezan a sentir curiosidad por la ciudad.

Emerson y sus dos hermanos menores estudiaban en el centro poblado del distrito, a varios kilómetros de camino. Para evitar el trajín durante los días de clases, los niños permanecía en casa de unos familiares que vivían cerca de la escuela y solo volvían a casa los fines de semana. Ahora estaban de vacaciones. Su madre estaba enferma y por eso la abuela se encargaba de cuidarlos.

Vidalón caminó hacia la camioneta para volver a la ciudad. Eran casi las dos de la tarde y ya no había nada más de qué conversar. La feria Mistura empezaría un mes después. Los vecinos tendrían tiempo para organizarse y resolver sus problemas.

—Fredy, no seas tonto. Tienes que ir.

—Ya, *inge*.

Huilcapuma les pidió que se quedaran a almorzar. Había preparado una *huatiada* con las papas de la última cosecha. Tomó una olla de barro y un palo, y salió en busca de la comida, seguida de cerca por la oveja *Pachita*. Cruzaron una parcela y se detuvieron ante un montículo de tierra que expelía columnas de humo blancuzco y perfumado. La mujer escarbó con el palo levantando terrones mezclados con pasto seco que ardían a fuego vivo. Pequeñas papas de formas y tamaños diversos brotaron de la tierra caliente. Huilcapuma las cogió con los dedos y las aventó a la olla mientras me dictaba sus nombres. *Runtus* (forma de huevo). *Yana pepino* (forma de pepinillo). *Puka vaca ruru* (forma de granada militar). *Pucamillo* (forma de dedos humanos). *Pumapamaqui* (forma de pezuñas de puma). *Yanasuito* (torpedos). *Allqa huancaína* (forma de escarabajos). *Asnupa runto* (forma de

pelotas de goma). La olla era una mezcla entreverada de por lo menos veinte variedades. Ese *desorden* era el orden que los agricultores seguían al sembrarlas. Las diferentes variedades de papa crecían mezcladas unas con otras. De esa manera, las enfermedades que atacan a un tipo específico de semilla no pueden propagarse pues cada una se encuentra aislada. El aroma de las papas cocidas atrajo a una jauría de perros blancos, negros, grandes, chatos, peludos, pelicortos. La mujer aventó un bocadillo para distraerlos. Mientras corrían, me dictó sus nombres señalándolos con el dedo. *Negra, Osita, Pinina, Oso, Morosco*, *Rambo, Alan García*.

Huilcapuma dejó la olla en el suelo de la cocina y sirvió rebanadas de queso fresco para acompañar la comida. Las papas echaban un humo dulce. Tenían sabores distintos pero compartían algunos rasgos: pequeñas, delicadas y su pulpa era seca. Los agricultores de la zona las cultivaban alimentándolas solo con el agua de las lluvias; las papas industriales crecen con riego artificial y, aunque alcanzan tamaños mucho más grandes, son aguadas y tienen menos nutrientes, según el ingeniero René Gómez. Las comimos como si se tratara de una degustación profesional. Intercambiamos opiniones. Descripciones. El ingeniero Juan Lara, que acompañaba a Vidalón en calidad de conductor, entró en estado de éxtasis. Descalificó a las papas blancas, que abundan en la ciudad.

—Si comes un kilo de esas papas, la barriga se te hincha, haz la prueba. En cambio, mira estito.

Cogió una papa y la partió como si se tratara de una fresa. La pulpa tenía un color azul intenso y pequeños anillos amarillos.

—Esto es lo que les sorprende a los de Lima. Ya van a ver cuando vayan para allá.

Huilcapuma se rio con orgullo. Fredy Carrasco no. Miraba el suelo preocupado. A ratos parecía que el cansancio lo vencía como a un insomne que no ha cerrado los ojos en días.

* * *

Una mañana soleada de setiembre, un mes después de aquella reunión, un camión se detuvo frente a la casa de los Huilcapuma. Era un Volkswagen de cabina blanca y carrocería roja de nueve toneladas de capacidad, suficiente para cargar las vacas que

pastaban en el prado amarillento. Los leones dibujados en sus guardafangos quizá habrían alegrado a los niños, pero ellos habían vuelto a la escuela. *Pachita* estaba grande y corría junto al resto de su rebaño. El cerdito negro había muerto de frío. El programa de cooperación había contratado el camión para trasladar a los campesinos que hubieran decidido ir a Lima. El ingeniero Juan Lara, a cargo de la logística del viaje, descendió de la cabina y fue al encuentro de Isabel Huilcapuma. Como la vez anterior, ella recibió a los visitantes en la cocina y les convidó una olla de papas sancochadas, un plato de queso y vasos de leche fresca. Había dejado el luto. Vestía una falda fucsia, una blusa melón, una manta guinda sobre sus hombros y zapatillas negras. Explicó que no iba a viajar.

Lara la observó con la boca abierta. Dejó la comida a un lado.

—¿Cómo no vas a ir, mamá Isabel? —le reclamó—. Todo lo que estamos trabajando durante tanto tiempo no puede ser en vano.

Volteó la cara, maldijo, se tomó la frente y sacó su teléfono celular para llamar a Lima. Huilcapuma sonrió. Su diente de oro brilló con la luz de la mañana.

—¿Broma es? Mamita Isabel, qué chistosa eres. Ya decía yo.

Lara se llevó una papa a la boca y anotó en un cuaderno los datos de la mujer. ¿Cuántos años tenía? Huilcapuma no recordaba. Metió una mano bajo su blusa y extrajo su tarjeta de identidad de plástico azul brillante. Fecha de nacimiento: 1955. Su esposo Diógenes entró en la cocina. Era un hombre risueño con hoyuelos en las mejillas. Según Lara, era bastante celoso. No quería que su mujer se marchara sola a Lima y, a último momento, había decidido acompañarla. En su ausencia, las hijas de la pareja se encargarían de la chacra y los animales. Diógenes condujo a Lara hacia el almacén donde guardaba sus cosechas. Era una habitación de paredes de barro, techo de paja y sin ventanas, como una mazmorra medieval. Adentro estaba frío como una congeladora. Docenas de sacos de papas reposaban al lado de las paredes. Diógenes señaló cinco. No quería llevar más, pues temía no poder venderlo todo y que terminaran pudriéndose. El conductor y un ayudante acomodaron la carga en una esquina del camión.

Huilcapuma se dejaba peinar por sus hijas Elisa y Marcelina. Elisa sostenía un espejo pequeño mientras Marcelina hacía las

trenzas. Elisa tenía veinte años y no conocía Lima. Marcelina, de treinta y dos, sí. Había trabajado como empleada doméstica en casa de unos parientes pero nunca pudo salir del barrio donde vivían. La única imagen de la ciudad que conservaba de manera nítida era la del terminal de autobuses adonde había llegado y de donde se marchó seis meses después. Tenía el rostro apagado y un gesto de fatiga. Durante los últimos tres años, convivía con un dolor en el estómago. Un médico le dijo que se trataba de un tumor y solo le recetó pastillas. Cuando se le acabaron, Marcelina comenzó a beber mates de hierbas. Su madre le ayudaba con los niños cuando estos volvían a casa. Terminó de hacer las trenzas y coronó a Isabel con un sombrero marrón y colocó en él una flor de plástico de pétalos anaranjados. Isabel se miró en el espejo, sonrió, se gustó. Marcelina le dijo en quechua que no olvidara traer caramelos, panetón y arroz.

Lara, que escuchaba con atención, comentó:

—¿Arroz? Pero la papa es mejor que el arroz y a ustedes les sobra.

Marcelina se volvió a mirarlo.

—Cansados estamos de comer lo mismo siempre, *inge*.

El peruano adora el arroz. En la última década se había convertido en el mayor consumidor per cápita de ese grano en Latinoamérica. Y, por otro lado, comía la mitad de papa que a mediados del siglo pasado. La guerra fría de las guarniciones se vivía en todas las mesas y tenía un claro triunfador. *El arroz es la mitad del plato*, dice una frase popular en el Perú. Las papas nativas que Huilcapuma iba a llevar a Lima no solo resultaban insólitas dentro del abanico de tubérculos que abastecen la ciudad, sino que eran verdaderas forasteras dentro del *boom*. Un producto peruano muy antiguo que el peruano promedio ni consumía ni conocía. Huilcapuma subió a la tolva del camión se sentó sobre un saco de papas a esperar a que los hombres se pusieran en marcha.

—Mamá —gritó Marcelina—. Arroz, no te olvides del arroz.

* * *

Fredy Carrasco solo había visto el mar en las fotografías de los libros de escuela. Desde entonces imaginaba que se trataba de un río muy grande que corría frente a todos los países. Una

madrugada le pareció ver el océano a través de las ventanillas del autobús que lo llevaba a la ciudad de Arequipa, donde estudiaba enfermería. Pero estaba muy oscuro y dudó. Quizá era solo la neblina.

Carrasco recordó en voz alta aquella imagen mientras el inmenso camión se estacionaba en la puerta de su casa. El conductor maniobraba con dificultad entre la geometría estrecha de la placita frente a la cual vivía Carrasco. Edificios de barro abandonados miraban a una glorieta sin gente. El perímetro estaba cercado con alambres para ahuyentar a los animales. Pero tampoco se veía animales.

Carrasco había decidido viajar. En el último mes su esposa se había recuperado y estaba fuera de la cama. Jhenny Torres, como se llamaba ella, tenía veinticinco años y se haría cargo de los niños, de la casa y de la chacra en ausencia de su marido. Ahora observaba la calle desde el interior mientras alimentaba a su bebé. El pequeño Williams Peter parecía una oruga gigante prendida del pecho de su madre. Se llamaba Williams en recuerdo de un ingeniero extranjero que Freddy Peter Carrasco estimaba mucho.

La casa de la familia era un conjunto de habitaciones alrededor de un patio abierto. El banco de semillas de la familia se hallaba en el centro, en un armatoste de madera cubierto por cortinas como las camas antiguas. Semillas de ciento ochenta variedades de papa estaban organizadas según formas y tamaños. Algunas secciones llevaban cartelitos con los nombres: *Cceñorhuarino, Lloncajasi, Tankihuar*. Carrasco había heredado la mayor parte de su padre, un maestro campesino o *yachachiq*, como se llama en los Andes a quienes dominan un oficio y enseñan lo que saben a sus vecinos. Había logrado mantenerlas vivas a través del único método posible: cultivándolas, temporada tras temporada, durante los últimos doce años. Ahora iba a separarse de ellas.

El conductor del camión era un muchacho bajito y delgado que no llegaba a los veinticinco años, pero hablaba como un veterano de la migración.

—Ya, tranquilo —le dijo a Carrasco al verlo parado en la puerta mirando con preocupación—. Igualito vas a volver y hasta vas a extrañar Lima.

—Así son al principio —me dijo—. Después allá ven mujeres y

ya no quieren volver.

Carrasco cargó seis sacos de papas en la tolva del camión. Saludó a los Huilcapuma y se detuvo a mirar hacia el interior de su casa. Vestía un poncho de color fucsia que su esposa había hilado especialmente para este viaje. Ella llevaba una falda roja, un suéter rosado y un pequeño sombrero marrón. Salió a despedirse agitando la mano derecha. Cruzaron unas palabras en quechua. Y eso fue todo.

Carrasco trepó a un costal y apoyó los brazos en el filo de la tolva para mirar el paisaje, mientras el camión abandonaba la plaza. El camino era una línea de tierra seca dibujada entre montañas amarillas. Diógenes e Isabel Huilcapuma viajaban callados. A veces se ponían de pie para observar la ruta, luego volvían a sentarse. Carrasco pensaba en el precio de las papas. ¿Estaría bien venderlas a un sol por cada kilo? El camión descendió laderas y colinas. Al mediodía entró a un pueblo y se detuvo en una plaza dominada por un edificio de cemento sin pintar, cuyas ventanas estaban cubiertas por un cartel que decía: «Zona de la agrobiodiversidad y capital de la agricultura limpia». Era la municipalidad de Pomacocha, un distrito gemelo de Huayana. Varios niños salieron de sus casas atraídos por el vehículo. La asociación de agricultores del distrito había preparado una gran olla de gallina guisada para despedir a la comitiva, pero solo un hombre subió al camión al final del almuerzo y acomodó los ocho sacos de papa y doce de quinua que la comunidad le había encomendado vender en Lima. Abelardo Ccaccya tenía cuarenta años, era profesor y exalcalde del lugar. Dos personas iban a acompañarlo —me dijo—, pero tuvieron contratiempos de último momento. El alcalde le había negado el permiso a un regidor, debido a celos políticos. Y la representante de la Asociación de Productores Agroecológicos Artesanales y Derivados Ecológicos se había quedado a cuidar a su hija de dos años, que tenía gripe. El camión partió en medio de los aplausos de los vecinos y levantó nubes de polvo mientras regresaba a la carretera.

Ccaccya se instaló en la canastilla del vehículo, ese compartimento ubicado en el techo de la cabina, donde el conductor suele guardar sus herramientas. Vestía pantalón, camisa y chaqueta, una ropa más adecuada para trabajar en una oficina que para emprender una aventura entre costales. Ccaya

había emprendido docenas de veces esa misma travesía, pues solía llevar mercancías a la feria anual de Villa María del Triunfo, un distrito de las afueras de Lima, donde los inmigrantes de Pomacocha se reúnen para comprar y comer sus platos típicos. «Extrañan nuestra comida, pues», aclaró. También conocía la feria Mistura y opinaba que era «grande y bonita», «una gran oportunidad». La experiencia le había enseñado cosas valiosas. Por ejemplo, que el lugar más seguro cuando viajas en un camión es la canastilla.

El conductor corría en ese camino solitario con la confianza de que nadie más pasaría por allí. Iba por el centro y a veces por el carril contrario. Hacía cuatro años, en un vehículo similar, Ccaccya trasladaba papas nativas, carne de alpaca, quinua y otros productos ilustres de Pomacocha. «Era un día como hoy, asicito, clarito», dijo señalando el cielo azul y sin nubes. Él viajaba en la canastilla. Su hermana y su sobrina de cinco años iban en la tolva, junto con la carga. Una llanta estalló como una bomba. El vehículo se tambaleó como un juguete. El conductor no logró controlarlo, entró en pánico y se arrojó al camino para salvarse él solo. El camión siguió su curso a la deriva y se desbarrancó hasta el fondo de un precipicio. «La gente gritaba de miedo. Triste fue». El paisaje andino es hermoso pero tiene una dimensión sobrenatural como una criatura que reclama sacrificios. La hermana y la niña murieron en el accidente. Ccaccya sobrevivió.

—La canastilla me protegió —dice tocando los bordes de esa caja de madera parecida a un ataúd.

Unos fierros largos reposaban en el extremo de la tolva, al lado de un toldo para la lluvia y una llanta destrozada. El conductor la había comprado en una tienda de Lima pero estalló a los pocos kilómetros de recorrer las carreteras sin asfalto de Andahuaylas. Iba a aprovechar este viaje para exigir que le devolvieran el dinero.

El paisaje solitario solo era interrumpido por camionetas *Hilux* 4 × 4 que cruzaban emitiendo bocinazos de alerta. Según Ccaccya, iban y venían de las minas informales que plagan las montañas de la región. El sol de la tarde caía suavemente alargando las sombras sobre el camino. El cielo era una bóveda azul, sin nubes. Los viajeron conversaban en quechua.

—¿Usted sabe, amigo, que hay un animal terrorista como Bin Laden?

Una vez la municipalidad de Pomacocha crio ciento ochenta cuyes de exhibición. Eran roedores hermosos destinados a mejorar las camadas de los vecinos. Vivían para fornicar y les habían construido un corral especial con todas las comodidades. Una mañana, como todas las mañanas, los trabajadores del concejo entraron para alimentarlos. La escena era de película de terror. El piso estaba cubierto de sangre y los ciento ochenta cuyes estaban degollados. Los había matado el oscollo, un gato silvestre de pelaje gris amarillo y cola mullida, que acecha las granjas y no solo mata por hambre sino por placer. Es el Fredy Kruger de los corrales.

—Ese desgraciado chiquito nomás es, pero tiene una rabia —dijo Carrasco.

—Espérate que termine de contarte, pues —replicó Ccaccya. Después de verificar la masacre, los vecinos de Pomacocha planificaron la venganza. Repoblaron el corral con una nueva camada de cuyes, pero esta vez los animales solo serían una carnada. Una comisión de hombres y mujeres valientes se encargaría de vigilar el lugar de día y de noche. La historia parece obvia más no los detalles. El oscollo volvió. Los vecinos lo atraparon. El castigo se ejecutó con una sierra eléctrica.

Los baches y las curvas sacudían el camión y los pasajeros se golpeaban contra las paredes. Se quejaban de dolores en la espalda o se ponían de pie porque se les dormían las piernas. Las ráfagas de viento levantaban ponchos, sacaban lágrimas de los ojos. Fredy Carrasco y los Huilcapuma se envolvieron como momias. El frío era una tortura natural. El clímax del sufrimiento sobrevino en un sector llamado Negromayo, una cima expuesta a los cuatro vientos y que en traducción literal significaba río de la muerte. El sueño te cerraba los ojos pero el frío te impedía dormir. La gente se bamboleaba como péndulos. Para adelante y luego para atrás, como si el ir y venir reflejaran el dilema interior. Dormir. Aguantar el frío. Dormir. Aguantar el frío. Hacia la medianoche todos seguían despiertos aunque nadie hablaba. La carrocería de madera crujía como si estuviera hecha de galletas, el motor emanaba una bulla hipnótica. De pronto algo estalló debajo del chasis, el camión pareció elevarse del suelo y por un momento todo fue silencio. Fueron dos o tres segundos, lo suficiente para que la mente de cada quien proyectara distintos escenarios posibles. El carro cayendo al precipicio. Vueltas de

campana. Todos masacrados.

—Uuuuuooooooyyyyyyyy —gritaron en coro.

Era un lamento casi fantasmal, un latigazo de miedo y esa sensación de no saber bien qué ocurre hasta que ocurre. Luego el rugido del motor recobró notoriedad. El camión avanzaba sobre tierra firme. Los faros alumbraban la noche. No estábamos muertos.

—Nos hemos ganado el derecho de llegar a Lima —comentó Ccaccya desde la canastilla.

—Chachaú, Diosito —dijo Isabel Huilcapuma.

Un rato después todos estábamos dormidos.

La tranquilidad duró un par de horas hasta que empezó a llover. Gotas grandes y pesadas como piedritas nos despertaron. Ccaccya bajó de la canastilla y pidió ayuda para instalar el toldo. Temía que los granos de quinua se humedecieran y germinaran en el camino. El conductor y su ayudante detuvieron el camión e instalaron las varillas de fierro en las esquinas de la tolva, a manera de columnas.

—Cubran el fierro —gritó Fredy Carrasco—. El rayo va a caer. El rayo va a caer.

Nadie le hizo caso y él tuvo que cubrir la punta de cada varilla con bolsas de plástico. Su padre había muerto tras las secuelas de un rayo que cayó cerca de donde él andaba. El fierro no era bueno, dijo. Ahora la lluvia golpeaba el toldo y creaba una música intensa, como un redoble de tambores. Pronto cesó y el aire se volvió espeso. El polvo del camino entraba a la tolva y se quedaba suspendido en el aire creando el efecto de una cámara de gas. Costaba respirar. Picaba la garganta, los ojos, la nariz. Tosíamos. Nadie dijo nada durante los primeros minutos. Nos cubrimos con las frazadas. Pero incluso la tela estaba llena de tierra. Ccaccya golpeó la carrocería para avisar al conductor. El hombre debía estar concentrado en la ruta y el ruido le impedía escuchar. Carrasco golpeaba con las manos, pateaba las paredes. *Paraaa. Paraaa. Paraaa. Chofer. Paraaa.* El camión se detuvo. El ayudante abrió la puerta intrigado y apuntó con su linterna. Según dijo luego, parecíamos figuras de arcilla. Retiraron el toldo. Era preferible morir de frío que asfixiados. Estábamos a mitad del camino.

* * *

Eran poco más de las seis de la mañana cuando el cielo comenzó a aclarar. Isabel Huilcapuma contemplaba la geografía de la costa parada en un saco de papas. El desierto era un conjunto de líneas onduladas y monótonas. De vez en cuando un pueblo de casas descalabradas emergía en medio de la nada, las paredes cubiertas de propaganda electoral que nadie había borrado en años. La carretera Panamericana Sur, la columna vertebral del país, era una franjita de asfalto de doble sentido donde camiones y autobuses se adelantaban unos a otros raspándose en una coreografía de miedo. Nueve personas mueren cada día en las pistas del Perú debido al exceso de velocidad o porque los conductores se quedan dormidos. Aquella era una mañana de suerte. Huilcapuma volvió a su sitio.

—¿Qué te parece pues la costa? —le preguntó el ingeniero Lara. Había trepado a la tolva y trabajaba en una pequeña computadora portátil.

—Parece un panteón —respondió Huilcapuma sentándose al lado de su marido.

Diógenes contaba la historia de *taita* Agripino, un vecino famoso por poseer una cola de zorro. Si consigues una cola de zorro, dicen, tendrás buena suerte en la vida. *Taita* Agripino tenía la envidiable fortuna de tener cuatro mujeres que se conocían y se llevaban bien. Pero lejos de estar contento, él siempre se quejaba. En cuanto cobraba su sueldo, ellas se lo repartían y *taita* Agripino tenía que mendigarles.

—Algo habrá hecho mal —reflexionó Ccaccya.

Conseguir la cola de un zorro, un animal nervioso rápido y violento, es casi un acto de heroísmo. Para que el conjuro funcione, tienes que cazarlo, cortarle la punta de la cola y luego soltarlo vivo.

—Debe de tener un poder —añadió Ccaccya—. El zorro le mueve la cola al carnero y lo hipnotiza.

—¿A cuánto vamos a vender las papas? —dijo Fredy Carrasco cambiando de conversación.

Pronto llegarían a Lima y tal vez entonces hablar del tema sería más difícil.

—¿Será a un sol el kilo? —comentó—. Tenemos poquita cantidad nomás.

Las papas corrientes se vendían por el doble o el triple de ese precio en los supermercados, pero Carrasco no lo sabía. Ccaccya

tenía como referencia los precios que pagaban sus paisanos en las ferias de Villa María del Triunfo.

—Dos soles, será —propuso—. Con eso ya podemos recuperar la inversión. Al menos un poquito. La ganancia está en mostrar. Que conozcan.

Dos soles es lo que cuesta una botella de gaseosa. Las papas nativas se vendían al triple de ese precio en los mercados de comida orgánica de la ciudad. Pero ellos tampoco tenían esta información. El camión se detuvo frente a un restaurante solitario al filo de la carretera. Era una construcción de ladrillo, de un piso, y sus paredes celestes sostenían un cartel: El palacio de los mariscos. Los viajeros caminaron por una franja de arena al pie de un cerro. Había un pequeño corral de maderas en la pendiente. Una familia de cerdos miraba la pista desde esa prisión. Huilcapuma comentó con su esposo.

—Dice que no se imagina cómo los animales pueden vivir así —interpretó Lara.

La encargada del restaurante parecía haber despertado de malhumor. Debía tener unos sesenta años. Llevaba un vestido celeste con flores rojas, como un mantel, y sus cejas depiladas ahora eran solo dos líneas trazadas con lápiz negro. Miró a los clientes y pidió que le pagasen por adelantado. Huilcapuma le preguntó a Lara si quizá era más conveniente bajar un poco de papa del camión y pagarle a la mujer para que las sancochase. Lara iba a pagar el consumo. Leyó la carta en voz alta y ayudó a elegir. Café, pan, pescado frito, frejoles guisados y arroz. La encargada vigiló el desayuno hasta que por fin Lara le pagó. Al volver al camión, Ccaccya se echó a dormir sobre un saco de papas. Carrasco tenía dolor de barriga y se apartó a una esquina. Los Huilcapuma estaban ojerosos. No hablaban.

El camión volvió a detenerse una hora más tarde. El conductor abrió las puertas de la tolva. ¿Querían bajar a conocer el mar? Las olas reventaban en una playa solitaria a medio centenar de metros de la autopista. El cielo parecía una tela gris. Los vecinos cruzaron la carretera. En la arena solo se veían huellas de perros y un baño de cemento derruido era el único rastro del hombre de la costa. Las gaviotas volaban y aterrizaban alrededor. Isabel miró la espuma que se formaba en la orilla cada vez que las olas se deshacían. Retrocedió para no mojarse los zapatos. Diógenes se detuvo al lado, se quitó el sombrero y cruzó los brazos en la

espalda.

—Frío —dijo Ccaccya—. De razón los que vienen de la sierra se pelan acá como gallinas.

Carrasco miraba el agua en silencio. Se sentó en cuclillas, abrió las manos y las mojó.

—¿Qué harán estos minerales en la piel? —preguntó en voz alta. Nadie respondió. Siguió con la mirada a un cangrejo que corría apurado. El animal se ocultó en un túnel diminuto expulsando arena hacia el exterior.

—En base a esto habrán inventado la excavadora de las minas —dijo—. No hay nada nuevo que ha creado el hombre.

Isabel Huilcapuma siguió un sendero que trazaban las carcasas de animales muertos. Recogió conchitas, eligió las que más le gustaban y las guardó en una bolsa de plástico. Cuando tuvo suficiente, se reunió con el resto del grupo y mostró su colección agitándola como una sonaja.

—Para mis hijas es —dijo—. Esto es mejor que el arroz.

De regreso al camión, Lara le preguntó:

—¿Qué te ha parecido la playa, mamá Isabel?

—Atun ccocha. Mana ccahuanichu nuncapas.

Lago grande. Nunca lo he visto antes. Lara apuntó la frase en mi cuaderno tal y como Isabel la había pronunciado. ¿Qué le contaría a sus hijos? ¿Qué se estaría diciendo a sí misma? Pronto el desierto dejó de ser un desierto. Los cerros de arena ahora estaban cubiertos de casas de esteras, granjas de pollos, avisos publicitarios. El paisaje era repetitivo. Más granjas de pollos, chacras, puentes, camiones cruzando los puentes, más granjas de pollos, carteles que anunciaban los nombres de playas de veraneo, León Dormido, Puerto viejo. Una granja de reses, Kiosko Judith, PPK 2011, Lavado de carros El pelao', Cochera Sony, Raíces Peruanas Restaurante, Hostal 5mentarios 2, Helados El Ovni, Tino, amigo, Chilca está contigo, Gatorade, Tu casa de campo cerca de la playa, Préstamo hipotecario, aun más granjas de pollos, una constelación de chozas de esteras y un edificio de cuatro pisos en el centro: Ferretería, peaje, Bienvenidos a Lima, una estación de policía, un agente detiene el camión y le pregunta a conductor ¿qué llevas?, el conductor responde: *papas nativas*, policía replica: *déjate algo*, conductor: *no, jefe, no es mío*, policía: *ya avanza, avanza*, más granjas de pollos, el *boom* del pollo, pollos que no ven la luz del día, «Porque al Perú no lo para

nadie, Toledo 2011», un perro muerto en la pista, al otro lado el mar, una isla con forma de ballena, al frente cerros de arena cubiertos de casas, muchas casas, Cementerio Jardines de la Paz, Luce un rostro y una mirada hasta diez años más joven, una fábrica de ladrillos, chicharrones, cebichería, restaurante campestre, Refinería Conchán, obtenga su licencia de conducir, brevétese aquí, automóviles, el mítico cielo gris de Lima, casas de ladrillos, avenidas con casas de ladrillos, edificios cubiertos de espejos y altos como montañas, calles de edificios, automóviles, camionetas, autobuses, semáforos, semáforos malogrados, policías controlando el tránsito a falta de semáforos, bocinazos, gente comunicándose a bocinazos, la ciudad como un concierto de bocinazos, bocinazos de automóviles, de autobuses, de camiones, gente gritando desde sus vehículos, avanza, pues, conchatumadre, ¿a quién le dices conchatumadre? Hombres colgados de autobuses gritando la ruta, todo Larco, Arequipa, Wilson, avenidas llenas de vehículos que no pueden avanzar, la gente se aglomera en las esquinas, hablan por teléfono, miran su teléfono, hablan con su teléfono, hombres de trajes, mujeres de trajes, jóvenes con mochilas, jóvenes con cuadernos, tiendas de ropa, tiendas de televisores, tiendas de juguetes, tiendas de comida, carteles de comida, quioscos de comida, gente comiendo en las esquinas, gente comiendo en restaurantes, un cartel inmenso flotando en el cielo gris sobre la avenida más importante y transitada de la ciudad, la Vía Expresa, y en esa imagen tutelar dos personas se disputan un balde de pollo frito.

* * *

Mistura es sobre todo gente. Mucha gente haciendo filas para comer. Cincuenta mil personas cada día, durante diez días. Mistura es un espectáculo demográfico. Que ocurra en Lima es un dato simbólico, puesto que todo en el Perú —se dice— ocurre en su capital, esa ciudad que aloja a la tercera parte de la población. Casi diez millones de personas. Lima es un refugio cuando todo va mal en el país y es la tierra de las oportunidades cuando las cosas parecen ir mejor. Lima atrae gente. Absorbe gente. Reúne gente. Es el único lugar del Perú donde existe eso que los economistas llaman mercado y que los ciudadanos denominan de muchas maneras: dinero, negocio, clientes, prosperidad.

En Mistura, los restaurantes se organizan según un patrón que se remonta a las clases de geografía escolar, donde los peruanos aprenden que este país se divide —qué palabra— en tres regiones naturales: costa, sierra y selva. Tres franjas paralelas que corren de sur a norte y que coexisten como vecinos distantes. Mistura los junta. La comida, como en toda reunión, parece una excusa. En Mistura hay mucha comida. Comida de las tres regiones del país. La gente prueba lo que viene de aquí o de allá y en ese acto básico los habitantes del país se van conociendo los unos a los otros.

Visité el gran mercado de la feria un lunes por la mañana, tres días después de la inauguración. Los vecinos de Huayana y Pomacocha tenían un puesto de ventas. Las paredes estaban decoradas con fotografías de paisajes de la región. Las papas se exhibían en canastas de carrizo. Abelardo Ccaccya atendía al público tras un mostrador. Los esposos Huilcapuma aún estaban en el hotel y Fredy Carrasco se había tomado la mañana para visitar a un familiar. Las papas de los tres vecinos habían sido un éxito comercial.

—Ya vendieron todo y se quieren volver —me dijo Ccaccya—. Les estoy diciendo que se queden más tiempo para aprovechar, para que conozcan gente. Pero así son ellos. Tienen que volver a la chacra, dicen. Tienen que cuidar sus animales.

Las papas de Ccaccya no habían tenido la misma acogida. ¿Se debía a un problema de *marketing*? El Gran Mercado era una puesta en escena llena de vendedores ataviados con ponchos, plumas, sombreros y otros accesorios típicos de sus regiones. Ccaccya no estaba disfrazado. Llevaba un pantalón café, camisa y suéter. Sus vecinos de Huayana, por el contrario, había usado ponchos tejidos y chullos coloridos, un atuendo que atrajo clientes y fotógrafos. Fredy Carrasco y Diógenes Huilcapuma habían salido en un diario y hasta el famoso cocinero Gastón Acurio se retrató con ellos.

—Aló, Fredy.

Carrasco viajaba en un autobús público cuando lo llamé por teléfono. Su celular transmitía la atmósfera de la ciudad: bocinazos, el cobrador gritando *Acho, Huanta, Paradaaa*, el eco de una canción de reggaetón. ¿Por qué había vendido sus papas con tanta facilidad? ¿Cuál era el secreto de su éxito? Carrasco tenía una teoría. Había recorrido el mercado varias veces. La

competencia era fuerte. Productores de papas nativas de varias regiones —Huancayo, Ayacucho, Cusco— habían llegado a la feria con lo mejor que tenían. Los clientes miraban los productos y parecían evaluarlos seguiendo algunas ideas fijas. Muchos las llamaban *papitas coctel*, el término que usan los supermercados para vender como *delicatessen* las papas industriales enanas que no alcanzan el tamaño estándar. Carrasco observó que muchos clientes se inclinaban a comprar las papas nativas más pequeñas porque las grandes, para muchos, no eran *coctel*. Con las papas de Huayana y Pomacocha no había problemas porque las ochenta y cuatro variedades que los vecinos habían puesto en venta no eran más grandes que un limón. Pero la gran diferencia —me dijo Carrasco— estaba en la limpieza. Las papas de sus colegas estaban sucias. No era malo. Todo agricultor sabe que las papas se conservan mejor con su propia tierra. De hecho, él había pensado exhibirlas de esa manera, pero los ingenieros del programa le explicaron que la cabeza del cliente de la ciudad funcionaba de otra manera. Una papa con tierra era una papa sucia. Es decir, una papa que el cliente tendría que lavar por su cuenta. Y el cliente no quería perder tiempo atendiendo estos detalles. Un día antes de partir, Carrasco lavó todas sus papas en el río.

Los agricultores de otras regiones vendía sus papas a cuatro y hasta seis soles cada kilo. Carrasco y sus vecinos decidieron un precio intermedio. Cinco soles. Con la venta del primer día, él recuperó toda su inversión. Lo que obtuvo después fue su ganancia. Ahora tenía dinero para llevar a casa y para atender sus problemas en el corto plazo. Le pregunté si había conocido a un comprador interesado en adquirir sus papas durante el resto del año. El ruido del autobús hacía imposible seguir la conversación. Cortamos la charla y acordamos vernos más tarde en la feria.

Horas después, Ccaccya seguía solo en el puesto. Carrasco se había marchado a Huayana esa tarde.

—No quería esperar más —me contó Ccaccya—. Estaba pensando mucho en su hijo.

Ese sentimiento debía ser más fuerte que el mercado.

Lima

12° 02’ 46.4” latitud Sur
77° 01’ 52.6” longitud Oeste

161 metros sobre el nivel del mar

La primera vez que salí a comer a la calle, en Lima, fue a escondidas de mi familia. Comenzaban los años ochenta, el país vivía una guerra civil, había apagones, toques de queda, y en casa nadie salía de noche. Yo tenía cuatro años y mi único amigo por entonces era un hombre que trabajaba para mi padre. Se llamaba Santos, tenía unos treinta años y también un gran apetito. Como millones de peruanos que entonces huían de las provincias, nosotros habíamos migrado a Lima desde una pequeña ciudad de los Andes llamada Abancay. Echábamos de menos nuestro hogar, pero Santos lo expresaba con dolor: lloraba durante las noches. Cuando le preguntaba por qué, él decía que extrañaba su comida.

Pronto descubrió que la solución a sus penas estaba en la comida callejera que otros migrantes vendían. Cuando conoció mejor la ciudad, también dejó de llorar. Se volvió un hombre alegre, y en adelante comentaba sobre lo rico que se podía comer en la calle. Para mis hermanas y para mí, Lima era un lugar peligroso al que nos habíamos mudado a la fuerza y donde podíamos perdernos o morir si no teníamos cuidado. Mi padre —como muchos padres en esa época— no nos dejaba salir. Una noche, cuando él no estaba en casa, Santos me llevó a pasear en secreto. La Lima que entonces vi era un lugar oscuro, de avenidas vacías y sin restaurantes. Tan distinta de la ciudad que tres décadas más tarde las guías de viajes llaman Capital Gastronómica de Latinoamérica, un destino que cocineros, periodistas y viajeros de todo el mundo recorren en busca de restaurantes de moda.

Aquella noche, Santos estacionó el carro y me cargó en brazos hasta una esquina inmersa en una nube de humo perfumado. Un enjambre de personas rodeaba a una mujer que manipulaba una pequeña parrilla repleta de anticuchos, esas brochetas de corazón de res cuya receta fue obra de los esclavos negros, maestros en sazonar las vísceras que sus patrones no comían. Hoy son un ícono fácil de hallar en los restaurantes de la ciudad; en los años ochenta comerlos entrañaba cierto espíritu de aventura. Lima era un lugar sombrío, pero el aroma de sus aderezos era una forma de alegría.

La Lima del siglo XXI es una capital próspera, con trabajo y una clase media optimista, aunque mantiene el espíritu de

aquella ciudad introvertida que conocí de niño. No tiene una gran arquitectura. Es incómoda para caminar. Hay pocos parques y plazas. Sus playas lucen abandonadas. El tráfico es el peor del universo. Lima no enamora a primera vista y esta certeza ha creado una cultura. Sus habitantes casi nunca te llevarán a caminar; te invitarán a comer. No te preguntarán qué monumentos ya visitaste sino qué platos ya probaste. En Lima, la comida es el verdadero paisaje de la ciudad.

Esta forma de vivir le da coherencia a una capital, en apariencia, poco coherente. No es raro que una de las cebicherías más célebres se encuentre rodeada de talleres mecánicos en una avenida ruidosa. Al Toke Pez es un *fast food* que nadie asume como *fast food*. Tiene una barra, media docena de sillas y una carta con pocas opciones. La comida se sirve en platos para llevar aunque nadie se los lleva. Los clientes comen de pie mientras contemplan un wok que echa lenguas de fuego sobre el rostro del chef. Tomás Matsufuji parece un actor de cine de artes marciales, pero es un ingeniero con doctorado en química supramolecular, y desciende de una prestigiosa dinastía de cocineros *nikkei*, como se llama a la profusa cultura japonesa afincada en el Perú. Su cebiche y los salteados revaloran productos marinos humildes que Matsufuji compra en persona en el terminal pesquero de Villa María del Triunfo. La calidad, fama y precios de su local han logrado que personas que normalmente no coincidirían en el mismo pedazo de ciudad (obreros, empresarios, artistas, *yuppies*, adolescentes, turistas) coman codo a codo, como una prueba del poder democratizador de la comida. Hasta parece que los grandes problemas del país (el racismo, la discriminación, el miedo al otro) se hubieran resuelto en aquella barra, gracias a los aderezos del chef. El efecto dura lo que dura el almuerzo.

* * *

En Lima reina un entusiasmo de posguerra que se refleja en el uso frecuente de la palabra *boom*. Hay un *boom* de la construcción, un *boom* de la música, un *boom* del diseño. Estos fenómenos comerciales explotan el orgullo local pero ninguno iguala al gran detonante: el *boom* de la cocina. En el Perú, dijo el cocinero español Ferran Adrià, la comida es una religión. «Es algo que me da envidia». La cocina profesional se ha convertido en una

aspiración, y unos cien mil jóvenes de todas las clases sociales estudian para ser cocineros en docenas de escuelas dispersas en la ciudad. Cuesta creer que todo comenzó a mediados de los años noventa, cuando la comida peruana era vista como algo que se disfrutaba solo en las casas. El cambio se inició en un restaurante llamado Astrid & Gastón. Los dueños eran una pareja joven e intercultural —Astrid, alemana; Gastón, peruano— que había estudiado cocina en París. En su local, ofrecían alta cocina francesa hasta que un día decidieron servir comida peruana con el mismo respeto y cuidado que les merecía la europea. Esa actitud inspiró a una generación de jóvenes cocineros, pues les mostró que la vanguardia también se podía buscar en casa.

Astrid & Gastón celebró sus primeros veinte años mudándose a un viejo palacio en el corazón de San Isidro, el distrito financiero de Lima. El local tiene un aura solemne pero también cierta electricidad futurista. Los cocineros cosechan verduras en su propio jardín botánico, realizan experimentos en el taller-laboratorio y hasta tienen espacio para ofrecer conferencias públicas en un patio abierto. El nuevo Astrid & Gastón es un centro cultural tanto como un restaurante. Costó seis millones de dólares, un signo visible de los nuevos tiempos que vive el país. Gastón Acurio ahora es un empresario de mediana edad que gobierna un imperio de medio centenar de locales en todo el mundo, y su filosofía se puede saborear en la carta de su restaurante estrella. El menú degustación se llama Virú, una vieja palabra indígena que hace cinco siglos dio origen al nombre del Perú, y es una muestra de treinta platillos que desfilan durante tres horas mostrando técnicas e ingredientes de todo el país. Un plato se presenta en un bloque de tierra y paja, y contiene varias papas cocidas. Los comensales deben escarbar con los dedos para poder saborearlas, un ejercicio que los acerca a la manera de comer y vivir en los Andes, donde los hombres cultivan más de cuatro mil variedades de papas y muchas veces las cocinan directamente en la tierra.

En la Lima del nuevo siglo, los platillos cuentan historias sobre el Perú, contienen ideas sobre la diversidad y el mestizaje. Algunos cocineros han logrado la claridad suficiente para mostrarle al comensal que existe todo un país más allá de las murallas imaginarias de la capital.

* * *

Mi primer viaje fuera de Lima terminó delante de un fusil. Era 1995, y el ejército y las guerrillas terroristas aún peleaban en los Andes. Yo tenía dieciséis años y era más ignorante que intrépido. Abordé un camión de carga en ruta a la selva amazónica con la idea de regresar cuando el conductor me echara o cuando se me acabara el dinero. Un batallón del Ejército controlaba el ingreso a un pueblo llamado Pichanaki, donde un batallón del MRTA había atacado unos días antes. Un soldado que debía tener mi edad revisó mis documentos y me invitó a dar media vuelta y volver a la ciudad. Le hice caso sin dudar. Regresé a Lima en un camión cargado de kiones.

Casi veinte años después, el cocinero y viajero Virgilio Martínez me recibió en su oficina, en el segundo piso de Central, un restaurante de exteriores discretos a un paso del océano, en una calle arbolada del distrito residencial de Miraflores. La oficina de Martínez estaba repleta de pomos de vidrio y parecía una mezcla de laboratorio e instalación artística. Cada frasco contenía una semilla, una raíz, una hierba que el cocinero había recogido en sus aventuras por el país. Martínez me mostró fotos de su último viaje a los Andes. Había recolectado algas esféricas en una laguna de aguas heladas, a más de cuatro mil metros de altura, en el Cusco, y cocinado sopa de remolachas en casa de una familia de campesinos locales. Su cocina era un reflejo de lo mucho que él viajaba por el país. Ahora que había algo parecido a la paz, no es difícil abordar un autobús o un avión para explorar el Perú.

La geografía del país se parece a una escalera con forma de letra *A*. Empiezas al filo del océano Pacífico; subes hasta llegar a los picos más altos de Los Andes; y luego desciendes a través de la selva Amazónica. El recorrido te lleva a través de 84 pisos ecológicos, cada cual con sus propias plantas y animales. El menú degustación de Central refleja esa diversidad y está organizado según la altura donde crecen los ingredientes. «Bivalvos y corales. Mar de Lima. 10 metros». «Raíz y lecho de fruto. Mala. 290 metros». «Diversidades de maíz. Bajo andino 1 800 metros». «Papa helada y cushuro. Extrema altura. 4 100 metros». No hace mucho, cuando Lima estaba acorralada por la guerra, la cocina de Martínez habría sido difícil de imaginar. Ahora los limeños salen

a divertirse en bares y restaurantes, con la naturalidad propia de cualquier capital próspera. Sin embargo, muchos aún tienen miedo de viajar fuera de la ciudad porque viajar fuera de Lima es todavía un tabú. ¿Acaso los cocineros como Martínez están ayudando a romper esa idea?

El chef Pedro Miguel Schiaffino, que dirige dos restaurantes especializados en comida amazónica, es el Indiana Jones de su gremio. Un día lo acompañé durante uno de sus viajes mensuales a la selva. Comenzamos yendo de compras al mercado de Belén, en Iquitos, donde los estibadores trasladaban peces gigantes como tiburones. Las parrillas asaban delicias locales como la piraña y el suri, un gusano de «carne» tierna y dulce. Hacia la tarde, Schiaffino se zambulló en una laguna junto a una pandilla de pescadores de paiche, un pez salvaje de aspecto prehistórico que puede pesar hasta trescientos kilos. Todos se asombraron cuando el cocinero cargó en brazos a un paiche adolescente, como si se tratara de una mascota conocida. Schiaffino comenzó a explorar la Amazonía en 2003, cuando muchos de sus colegas de Lima aún estaban fascinados con la cocina molecular, y se divertían convirtiendo los ingredientes locales en espumas, gelatinas y otras curiosidades. Él se mudó a vivir a la selva durante medio año, y lo que vio y comió allí lo cambió para siempre. De vuelta en la ciudad, abrió Malabar, un local que desde sus inicios fue visto como la puerta de ingreso a un territorio culinario desconocido. Hoy su obsesión por explorar el país se advierte en pequeños detalles. Por ejemplo, su cebiche no está macerado en limón sino en masato, un licor de yuca fermentada que los pueblos indígenas del Amazonas beben desde hace miles de años. En Lima puedes encontrar variedades infinitas de cebiche, pero la versión de Malabar te trasladará muy lejos de la ciudad.

* * *

Nunca quise mudarme de Lima hasta que me enamoré de una chica de Estados Unidos. Ahora que vivimos juntos en su país sé que dejar la comida peruana, para un peruano, es un cambio tan radical como hablar un nuevo idioma. Cada vez que regreso de visita a Lima, la parte más importante del viaje (después de estar con la familia, por supuesto) es decidir dónde quiero comer. Un ritual personal me lleva a disfrutar la primera y la última cenas

en el Timbó, una pollería que le gustaba a mi padre. El Timbó conserva con valentía la estética de los años setenta —paredes enchapadas en madera, espejos y cristales— y ha perfeccionado el arte del pollo cocinado a la leña. El plato clásico es un cuarto de pollo dorado, papas fritas, ensalada de lechuga y tomate y ají. Quizá no parezca gran cosa. Pero la magia de este plato —como en toda la comida popular limeña— es el aderezo y sus salsas.

Cuando estamos en Lima, mi esposa siempre se asegura de que pasemos al menos una noche en el Kam Men, un chifa de Miraflores al que llamamos con cariño «nuestro chifa». Los chifas son los restaurantes chino-peruanos que han fusionado ingredientes locales con técnicas orientales durante casi dos siglos de migración china al Perú. El Kam Men es un local de la vieja escuela, y no ha sido tocado aún por la estética sofisticada del *boom*. Sus espacios privados están divididos por cortinas de color granate y le dan a las cenas un aire de película de Wong Kar Wai. El pato asado, los *dumplings* y los tallarines con curry acompañaron grandes momentos mientras Annie y yo vivimos en un barrio cercano.

Todo limeño sabe que, a pesar de los miles de locales seductores que existen, el mejor lugar para comer en la ciudad es tu propia casa, con tu familia. Antes, cuando Lima vivía sumida en un largo apagón, cuando los restaurantes eran pocos y lejanos (sobre todo para los migrantes que vivíamos en la periferia), y cuando salir a divertirte era peligroso, eso era lo que hacíamos: nos quedábamos en casa con nuestros parientes y preparábamos las mismas recetas que ahora, con variaciones, han convertido a la capital del Perú en un destino culinario famoso. Cebiche. Ají de gallina. Arroz con pollo. Tacu tacu. Papa a la huancaína. Lomo saltado. Seco. Escabeche, Chicharrones. En Lima, estos platos son los monumentos que nos dan orgullo, lo más cercano a una Torre Eiffel o una Estatua de la Libertad. Cuando los degustes en algún restaurante bonito, con música suave y gente feliz, trata de imaginar por un momento una ciudad distinta, una donde millones de personas saboreaban sus comidas en casas oscuras y silenciosas mientras, quizá, pensaban en los pueblos que acababan de dejar. Tal vez entonces podremos recordar dónde comenzó todo.

Agradecimientos

Este libro fue posible gracias a Qori y Maqui, dos gatos que durante años esperaron con paciencia que yo retornase de cada una de mis aventuras. El fotógrafo Daniel Silva Yoshisato y yo viajamos juntos a muchas de ellas, y sus fotos acompañaron las versiones preliminares que publiqué en revistas por aquí y por allá. Salud, hermano. Como todo joven periodista, crecí sin querer a mis editores. Alí Alaba y Mariza Zapata, en las trincheras de *El Comercio*, me hacían escribir a diario hasta que me dolían los dedos. Algo veían en mí que entonces yo no entendía. Ahora que pasó el tiempo, los recuerdo a ambos con mucho cariño. En mis años en la Universidad de San Marcos, el profesor y poeta Ricardo Falla me enseñó a leer la historia de este país mágico y maldito para hallar en él motivos de orgullo, un sentimiento que va a contracorriente del pesimismo que los peruanos aprendemos en la escuela y, muchas veces, dentro de nuestras propias familias. La mía no era perfecta. Pero, a pesar de todo, en casa brillaba una luz especial. La pequeña biblioteca era como un jardín que mis hermanas mayores alimentaban con sus propinas y luego con sus primeros sueldos.

Debido a su generosidad, la vida siempre me pareció menos difícil de lo que suele ser. Lucy, Elena y Zoila Avilés me han permitido compartir algunos pasajes de nuestra vida y, por eso, y por todo, también les doy las gracias.

MAINE, JUNIO DE 2016

COLOFÓN

Foto: ©Piji

Marco Avilés

Periodista, editor, pinche de cocina. Nació en 1978 en la ciudad de Abancay. Fue director de las revistas Cometa y Etiqueta Negra. Ha publicado el libro Día de visita, sobre la vida íntima en la cárcel de mujeres de Lima. Sus crónicas aparecen en diversas antologías del género y en revistas de América Latina, Europa y los Estados Unidos. Trabaja en este país como promotor de salud para agricultores migrantes, y un día, con empeño, será panadero. Vive en Maine junto a su esposa, un perro sin pelo y dos gatos amarillos. Todo lo que hace se puede leer en marcoaviles.com

Fotografía: Roberto Guerrero
Diseño de portada: Apollo Studio

Otras obras publicadas

La pasajera
Alonso Cueto

De noche andamos en círculos
Daniel Alarcón

Prohibido entrar sin pantalones
Juan Bonilla

La ridícula idea de no volver a verte
Rosa Montero

El olvido que seremos
Héctor Abad Faciolince

La palabra del mudo
Julio Ramón Ribeyro

Marco Avilés

De dónde venimos los cholos

Marco Avilés recorre montañas y selvas de un Perú de posguerra para averiguar por qué las personas que viven en esos lugares jamás se marcharon durante los años más violentos. ¿Qué los retuvo? ¿Qué los retiene ahora?, se pregunta mientras convive con pastores, cazadores, pescadores, y los observa en el espejo de su historia personal. A diferencia de sus personajes, el autor abandonó el mundo rural cuando niño, y se instaló en Lima, una capital que, a cambio de refugio, fuerza a los inmigrantes a olvidar quiénes son y de dónde vinieron.

De dónde venimos los cholos es un libro sobre los inmigrantes escrito en una época en que muchos políticos encuentran los argumentos para expulsar de sus países a los extranjeros, a los latinos, a los diferentes. ¿Ser blanco vuelve a ser una bandera de supuesto prestigio? En el Perú, las ciudades han librado por siglos una batalla territorial e ideológica contra los cholos, esa masa que desciende de las montañas huyendo de la pobreza y que amenaza la pureza de la cultura oficial. Marco Avilés es un escritor cholo e inmigrante que decide emprender el camino de retorno a ese sector proscrito de su país de donde vienen los cholos. Unas veces llegará a pueblos y aldeas con coordenadas fijas. Otras veces se perderá en su propia biografía.

«Los textos de Marco Avilés poseen un poder y una belleza inusuales. No parecen escritos sino esculpidos; parecen salidos de una piedra oscura y primordial a la que se ha castigado con tanta precisión, energía y concentración que se le ha arrancado toda su verdad y su luz. *De dónde venimos los cholos* es la victoria de su estilo y la confirmación inapelable de lo que sus lectores ya sabíamos: que Marco Avilés es un maestro de su oficio, que su mirada aguda y profunda nos ha acercado ese lado remoto y silenciado del Perú para hacerlo explotar delante de nuestros ojos y transformarnos, que su voz es una de las más poderosas y verdaderas de la crónica latinoamericana actual». *Jeremías Gamboa.*

Seix Barral Los Tres Mundos *Ensayo*